

# Au cœur des Saveurs *Traiteur*



## MENU / REPAS



Tél. 02 43 84 10 31 - [www.au-coeur-des-saveurs.com](http://www.au-coeur-des-saveurs.com)  
[foodconsulting72@gmail.com](mailto:foodconsulting72@gmail.com) - 68 avenue Jean Jaurès 72100 Le Mans

# MENUS

*Tous nos menus  
sont réalisés  
avec soin, dans  
le respect le plus  
total des produits.*

Nous vous  
proposons  
3 menus,  
adaptés à  
tous types  
d'événements  
et d'occasions.

Il est possible de  
commander toute notre  
gamme de produits  
sur notre site internet.  
Nous attachons une  
grande importance à  
la présentation de nos  
plats, c'est pour cette  
raison qu'ils sont décorés  
et personnalisés pour  
chaque commande.

## Menu Douceur

3 plats

### *Entrée au choix*

- Rillettes artisanales de la Sarthe, pain de tradition
- Coulis provençal, fine mousse de chèvre, jambon sec et crumble
- Terrine de saumon, rouget et tomates confites, crème et ciboulette

### *Plat au choix*

- Pavé de saumon rôti, sauce légère citron et aneth, riz aux herbes fraîches
- Cuisse de volaille, Jasnières et petits champignons, fine purée de pomme de terre
- Délicieuses cannellonis ricotta, épinard et lard fumé
- Notre marmite façon sarthoise

### *Dessert au choix*

- Crème brûlée, craquant chocolat noir
- Moelleux chocolat, crème anglaise framboise.
- Léger tiramisu de fruits rouges et spéculos

# Menu

## Le gourmand

5 plats

### *Amuses-bouche*

### *Entrée au choix*

- Pyramide gourmande de poissons et Saint-Jacques
- Foie gras artisanal accompagné de pain de campagne et chutney de figue
- Melon et jambon de parme

### *Plat au choix*

- Cuisse de canard confite et acidulé d'agrumes, gratin dauphinois
- Tendre filet mignon, sauce miel et thym, fine purée de patate douce
- Cassolette en duo de poisson au curry et son riz arlequin
- Filet de cabillaud sauce rosé de Loire, pommes vapeur et ciboulette

### *Duo fromage & salade*

### *Dessert au choix*

- Tartelette citron finement acidulée
- Paris Brest en trois étapes.
- Duo de mousse chocolat et coulis caramel beurre salé

# Menu

## Le magnifique

6 plats

### *Amuses-bouche*

### *Entrée au choix*

- Trilogie de saumon
- Déclinaison autour de notre foie gras
- Tarte fine aux belles noix de Saint-Jacques et fondue de poireau

### *Pause fraîcheur*

- Sorbet citron vif d'orange et touche de menthe

### *Plat au choix*

- Magret de canard IGP du sud ouest et légumes croquants
- Rencontre entre le merlu breton et le homard accompagnée d'une poêlée de légumes anciens
- Pavé de bœuf sauce foie gras et gratin dauphinois
- Filet de sole, croustillant de parmesan et risotto de morilles

### *Trilogie de fromages*

### *Dessert au choix*

- Royal croustillant trois chocolats
- Alliance entre la fraise des bois et la vanille bourbon
- Café gourmand, assortiment de petites mignardises

# MENUS

*Découvrez nos prestations complémentaires et leurs tarifs en consultant les pages ...*

Services & livraisons

Carte des boissons

Vous souhaitez plus d'informations ?



**CONTACTEZ NOUS**

02 43 84 10 31

---

## Menu Douceur

3 plats

**20,90€TTC**

/personne



---

## Menu Le gourmand

5 plats

**25,90€TTC**

/personne



---

## Menu Le magnifique

6 plats

**30,90€TTC**

/personne



*Créez votre propre réception sur-mesure avec*

**My own event**

à partir de  
50 personnes