CAP Ô SAVEURS

VENTES À EMPORTER

SPÉCIAL FÊTES

Cap Ô Saveurs

Rue de Rennes - Rue du Taillis
35510 Cesson Sévigné
02 23 45 63 63 - h0689@accor.com
www.seminaires-capevents.com

LE COIN DE L'APÉRO

Pot d'anchois à l'ail
(4pers) - 6,00€
Pot de rillettes de saumon
(4pers) - 5,50€
Verrine de velouté de homard
(min. 4pers) - 3,50€/pièce
Jambon séché affinage 24 mois
(150g) - 9,00€
Terrine de sanglier au foie gras
(500g) - 12,50€
Planche gourmande traditionnelle
(4pers) - 11,00€

LES PETITS PLUS DE L'APÉRO

Pain d'épices Maison
(min. 6pers) - 8,00€
Cake au blé noir
8,50€
Pavé de saumon pour préparation tartare
(env. 150g) - 3,50€

LES MIJOTÉES DE LA MER

Coquille St Jacques gratinée
(à réchauffer 10-12 min à 180°C)
5,00€/pièce
Cassolette de lotte aux épices des îles
7 ,50€/pièce

LES MERVEILLES DU TERROIR

Filet de boeuf 150g (à cuisiner) et son coulis
de trompettes de la mort
14,00€/pièce
Cuisse de canard confite et son jus au thym
9,00€/pièce

LES PRODUITS A CUISINER SOI-MÊME

Chapon de Janzé
39€/pièce
Oie fermière (3/4kg)
20€/kg
Canard / Dinde
9€/kg
Coq de Barbarie
12€/pièce
Coquilles Saint Jacques fraîches
(400g) - 18,50€

LE COIN DU BOUCANIER

Saumon fumé “Maison” tranché
(env. 1kg) - 28€
Saumon fumé “Maison” non tranché
(env. 1kg) - 25€
Saumon fumé (500g)
15€
Saumon fumé “Maison” Label Rouge
(500g) - 20€
Saumon fumé aux épices tranché
(env. 1kg) - 29€
Magret de canard fumé “Maison”
(env. 300g) - 11,00€
Foie gras de Canard “Maison”
(100g) - 11,00€
Foie gras de Canard “Maison” aux artichauts
et magret fumé
(100g) - 12,00€
Mignon de porc fumé “Maison” (100g)
8,00€

DOUCEURS DES CHEFS

Nougat glacé aux fruits confits
(min. 4pers) - 3,00€/pers.
Bûche au chocolat et marrons
(min. 4pers) - 3,00€/pers.

PAS ENVIE DE CUISINER ?
ON S'OCCUPE DE TOUT !

MENU NOËL - 25€

Velouté de châtaignes
ou
Assiette de la mer : 3 huitres, 3 gambas, citron et mayonnaise

Suprême de poulet de Janzé, coulis de foie gras
ou
Darne de colin aux parfums d'Asie

Capitole aux fruits de saison

MENU NOËL - 35€

Foie gras Maison sur son pain d'épices, chutney de fruits
ou
Mousseline de St Jacques et crevettes, vinaigrette tiède

Suprême de pintade aux girolles
ou
Cassolette de l'océan (saumon, St Jacques, fondue de poireaux)

Plateau de fromages fermier

MENU ST SYLVESTRE - 48€

Paupiette de saumon au crabe
ou
Rouleau de foie gras au Pinault des Charentes, chutney de figues

Mijoté de homard à l'américaine
ou
Grenadin de veau aux trompettes de la mort, légumes festifs

Duo de fromages affinés et fruits

10 repas achetés = 1 dessert OFFERT

Valable sur les menus à 35€ et 48€

Commande avant le 15 décembre 2020

A retirer le 24 ou le 31 décembre avant 12h