

Carte traiteur Fêtes de fin d'année au Gavrinis

LE
GAVRINIS

Hôtel ***18 chambres
Restaurant gastronomique

Valable les 23, 24 décembre et 30, 31 décembre 2020

Foie gras de canard Mi-cuit - **8.90 € les 100 gr sous vide**

Apéritif

3 Feuilletés d'escargots bio de Groix en persillade/ 3 feuilletés au comté - **7€**

Huitre n°1 de chez Jacob à Baden, jus de cresson/ grains de Caviar d'Arcachon - **8.90€ pièce**

Tartelettes à la crème de bonite et citron vert, œufs poisson « Harenga » - **3€**

Jambon ibérique Grande Réserve de la Maison Joselito (élu meilleur jambon du monde par des guides gastronomiques) 50g - **10€**

Menu à 40 euros

Bouillon léger d'algues façon dashi pour débiter (servi sur un menu complet)

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de coing, brioche maison - **13€**

Cannelloni végétal de tourteau, émulsion à la lichève, condiment d'algues - **12€**

Raviole de homard, fenouil de Baden, citron bio confit et bisque d'étrille - **13€**

Plats

Chapon fermier de Bretagne, jus de rôti, potimarron, poire et marrons cuisinés - **21€**

Civet de Chevreuil sauvage, jus lié aux fruits noirs, spätzle au Sarrasin - **21€**

Noix de Coquilles Saint Jacques juste saisies, truffe noire melanosporum et topinambours rôtis - **23€**

Filet de St pierre, sauce Champagne, céleri rave et chanterelles cuisinés - **21€**

Desserts

Ananas rôti aux épices, sablé au safran, crémeux vanillé - **9€**

Délice Chocolat praliné, croustillant feuillantine, noisettes torréfiées - **9€**

Mangue, croustillant coco, cardamome, crémeux fruit exotique - **9€**

- ✓ Commande de Noël avant le 20/12 à 20h et retrait au Gavrinis les 23 et 24/12 de 16h à 19h
- ✓ Commande pour la Saint Sylvestre avant le 27/12 à 20h et retrait les 30 et 31/12 de 16 à 19 h

Via la boutique Click & Collect : legavrinis.bonkdo.com/fr/clickandcollect/
Ou par email : contact@gavrinis.com ou SMS : 0615460588

Préciser votre choix dans la carte affichée/ nombre de personnes, jour choisi, allergies connues et votre téléphone. Le Gavrinis confirmera la commande et vous communiquera un créneau horaire, pour le retrait dans le respect des mesures sanitaires.

Sélection de vins des Fêtes de fin d'année

LE
GAVRINIS

Hôtel ***18 chambres
Restaurant gastronomique

Valable les 23, 24 décembre et 30, 31 décembre 2020

Les champagnes

Maison Jean Baptiste Geoffroy

Cuvée Expression Blanc - **27.50€**

Cuvée Volupté blanc 2012 - **49€**

Cuvée Rosé de saignée - **32.50€**

Les crémants

Domaine Bois-Mozé (en Anjou)

Blanc Secret 2013 - **16€**

Rosé Désirée Anne 2013 - **14€**

Val de Loire blanc

Anjou/ Terre de Haut 2016 du Domaine Bois-Mozé - **13.50€**

Savennieres/ Château du Breuil 2018 - **23€**

Saumur/ Cuvée Arcane du Domaine de Fosse sèche 2018 - **23€**

Vendée/ Cuvée Clémentia du Prieuré La chaume 2018 - **25€**

Côteaux de L'Aubance/ Château Rousset du Domaine Bois-Mozé 2011 - **19.50€**

Val de Loire rouge

Saumur Champigny/ Cuvée Autrement Loïc Terquem - **21€**

Sancerre/ Pinot Noir 2018 de Vincent Pinard - **23€**

Anjou rouge/ Cuvée Les Touches 2011 (*Magnum*) de Patrick Baudouin - **55€**

Bourgogne

Pouilly Fuissé Blanc/ Clos des Rocs 2018 - **25€**

Saint Romain Rouge/ de Alain Gras 2016 - **26€**

Pommard Rouge/ Les Vieilles Vignes 2016 de Vincent Girardin - **49.50€**

Vallée du Rhône

Condrieu Blanc/ Nicolas Badel 2017 - **26€**

Cuvée Emergence Rouge Phillippe Viret 2004 - **23€**

Cuvée Emergence Rouge (*Magnum*) Phillippe Viret 2004 - **55€**

Côte Rôtie Rouge/ François Merlin 2016 - **35€**

Hermitage Rouge/ Faugier Gonnet 2014 - **55€**

Bordeaux rouge

Saint Emilion Grand Cru/ Château Coutet 2014 - **26.50€**

Margaux 3em Cru classé/ Château Ferrière 2015 - **52€**

Haut Médoc/ Château La Lagune 2015 - **55€**

- ✓ Commande de Noël avant le 20/12 à 20h et retrait au Gavrinis les 23 et 24/12 de 16h à 19h
- ✓ Commande pour la Saint Sylvestre avant le 27/12 à 20h et retrait les 30 et 31/12 de 16 à 19 h

Via la boutique Click & Collect : legavrinis.bonkdo.com/fr/clickandcollect/
Ou par email : contact@gavrinis.com ou SMS : 0615460588

Préciser votre choix dans la carte affichée/ nombre de personnes, jour choisi, allergies connues et votre téléphone. Le Gavrinis confirmera la commande et vous communiquera un créneau horaire, pour le retrait dans le respect des mesures sanitaires.