



*Champion de France  
de boudin blanc  
2022*

Nous vous préparons vos volailles crues  
(chapon, dinde, faisan, poularde, canette)  
et votre viande de bœuf française (rôti, tournedos...)

*Pensez à nous les commander*

Les « Délices de Toutes Aides »  
vous souhaitent  
d'excellentes fêtes de fin d'année  
et vous adressent leurs meilleurs vœux pour 2025

Conception, réalisation - CADOCOM 07 70 78 83 10

Aux délices  
de Toutes Aides

*Jean-Michel Patron*

SPÉCIAL FÊTES - 2024-2025

SARL PATRON  
8, rue de la Ville en Pierre 44000 NANTES  
[www.traiteur-toutesaides.fr](http://www.traiteur-toutesaides.fr)  
[traiteurtoutesaides@gmail.com](mailto:traiteurtoutesaides@gmail.com)  
02 40 49 28 71



## L'APÉRITIF

<b>Pain surprise « maison »</b> (Charcuterie, poisson et fromage) 48 pièces	<b>31.90 €</b>
<b>Réductions salées</b>	<b>31.90 € /kg</b>
<b>Toast sur pain de mie</b>	<b>1.00 € l'unité</b>
<b>Mini-cuillère</b>	<b>1.15 €</b>
<b>Mini-verrine</b>	<b>1.15 €</b>
<b>Mini hot-dog</b>	<b>1.35 €</b>
<b>Brochette de crevettes</b>	<b>1.25 €</b>
<b>Brochette de fromage</b>	<b>1.25 €</b>
<b>Brochette de St Jacques</b>	<b>1.40 €</b>
<b>Beignet de crevette</b>	<b>0.85 €</b>
<b>Accras</b>	<b>0.80 €</b>
<b>Mini cannelé au chorizo</b>	<b>32.00 € /kg</b>
<b>Moelleux aux légumes</b>	<b>1.25 €</b>
<b>Moelleux croustillant</b>	<b>1.25 €</b>
<b>Plateau apéro 8 personnes (40 pièces)</b> (8 mini-verrines, 8 mini-cuillères, 8 mini hot-dog, 8 moelleux salés, 8 brochettes crevettes)	<b>39.50 €</b>
<b>Plateau apéro mini hot-dog (30 pièces)</b> (10 figue/foie gras, 10 au poisson, 10 au saumon fumé/ crème ciboulette)	<b>44.50 €</b>

## MISES EN BOUCHE

<b>Purée de patate douce, chorizo</b>	<b>2.70 €</b>
<b>Crème céleri et St Jacques</b>	<b>2.70 €</b>
<b>Tatin de boudin noir et pommes</b>	<b>2.70 €</b>
<b>Fondue de poireaux, saumon frais</b>	<b>2.70 €</b>

## LES ENTRÉES

<b>Foie gras de canard « Maison »</b>	<b>175.00 € /kg</b>
<b>Saumon fumé « Maison »</b>	<b>81.80 € /kg</b>
<b>Médallions de langouste à la Parisienne</b> (4 médallions)	selon le cours
<b>Demi-queue de langouste</b>	selon le cours
<b>Coquille Saint Jacques</b>	<b>6.60 €</b>
<b>Terrine de poisson</b>	<b>27.20 € /kg</b>
<b>Terrine de St Jacques</b>	<b>31.20 € /kg</b>

## ASSIETTES

<b>Déclinaison de foie gras</b> et son chutney de mirabelle	<b>11.90 €</b>
<b>Tiramisu de crabe et St Jacques</b> , mesclun de salade	<b>8.60 €</b>
<b>Terrine de St Jacques aux petits légumes</b> , saumon fumé, mesclun de salade	<b>11.40 €</b>
<b>Concerto de foie gras au cidre</b>	<b>11.40 €</b>
<b>Cheesecake de saumon</b> , tarama, mesclun de salade	<b>8.60 €</b>
<b>Entremet betterave, poisson</b> , sablé salé, mache	<b>8.60 €</b>
<b>Crèmeux céleri</b> , patate douce et saumon fumé	<b>8.60 €</b>

## BOCAUX

<b>Canon de bar soufflé aux crevettes</b> , risotto à la courge	<b>10.60 €</b>
<b>Lotte citron confit</b> , purée au jus de persil, légumes	<b>11.30 €</b>
<b>Duo de patate douce et pommes de terre</b> , effiloché de canard	<b>9.90 €</b>
<b>Blanquette de mignon de porc</b> , légumes de saison	<b>9.90 €</b>
<b>Noix de St jacques</b> , légumes, sarrasin, sauce Champagne	<b>10.60 €</b>
<b>Sandre farci</b> , financier de légumes, sauce Champagne	<b>10.60 €</b>

## LES POISSONS

<b>Suprême de lotte et Saint Jacques</b> , citron confit, noix torréfiées, pommes de terre au jus de persil	<b>12.10 €</b>
<b>Sandre farci</b> , sauce champagne, financier aux légumes	<b>10.90 €</b>
<b>Filet de bar avec peau</b> , crème de chorizo, mousseline de céleri	<b>10.90 €</b>
<b>Canon de bar soufflé aux crevettes</b> , risotto à la courge	<b>10.90 €</b>
<b>Rouget farci aux crevettes</b> , financier aux légumes	<b>10.50 €</b>
<b>Dos de lieu jaune</b> , pommes de terre au jus de persil, crèmeux de courge	<b>10.90 €</b>

## LES VIANDES

<b>Magret de canard au miel</b> , éclats d'amandes, chou farci aux champignons et dattes	<b>11.90 €</b>
<b>Caille farcie sauce shiitaké</b> , croustillant de patate douce et aubergine	<b>11.30 €</b>
<b>Filet mignon aux légumes</b> , écrasé de pommes de terre	<b>11.00 €</b>
<b>Blanquette de mignon de porc</b> , risotto au parmesan	<b>11.50 €</b>
<b>Pavé de biche jus griottes</b> , croustillant de patate douce et aubergine	<b>12.10 €</b>

## MENU À 32.40 €

<b>Mise en bouche</b> Fondue de poireaux, saumon frais ***
<b>Tartelette forestière</b> ***
<b>Filet de bar avec peau</b> Crème de chorizo Mousseline de céleri ***
<b>Filet mignon aux légumes</b> Ecrasé de pommes de terre et morbier, sauce des bois

## MENU À 37.00 €

<b>Mise en bouche</b> Crème de céleri et St Jacques ***
<b>Concerto de foie gras au cidre</b> ***
<b>Suprême de lotte et Saint Jacques</b> , citron confit, Noix torréfiées Pommes de terre au jus de persil ***
<b>Douceur de quasi de veau forestier</b> Courge aux éclats d'amandes, sauce shiitaké

<b>Douceur de quasi de veau forestier</b> , courge aux éclats d'amandes sauce shiitaké	<b>11.90 €</b>
<b>Fondant de chapon d'automne</b> , jus de viande, croustillant de patate douce et aubergine	<b>12.10 €</b>

## LES FROMAGES

<b>Plateau de fromage</b> (minimum 5 personnes) - 50 gr	<b>1.90 €</b>
<b>Fromage en feuillantine</b> (Reblochon, chèvre, pomme, enrobé dans une pâte filo)	<b>2.50 €</b>

## MENU À 35.90 €

<b>Mise en bouche</b> Tatin de boudin noir et pommes ***
<b>Foie gras de canard</b> , chutney de mirabelle ***
<b>Sandre farci</b> , financier aux légumes Sauce Champagne ***
<b>Fondant de chapon</b> , jus de vin jaune Croustillant de patate douce et aubergine

## MENU VÉGÉTARIEN À 19.20 €

<b>Crème de céleri et St Jacques</b> ***
<b>Tatin de légumes</b> ***
<b>Aubergine au four</b> Mozzarella, tomate, parmesan et œuf poché

*Une bouteille de Pétillant offerte pour 8 menus*