

Menu à 35.00€

3 macarons au foie gras

Demi langouste Bellevue

Poularde sauce aux cèpes

Et son gratin d'antan aux girolles

Menu à 27.50€

Œuf de Noël saumon et truffe

Verrine guacamole, purée de betterave
et mascarpone et sa crevette

Assiette Terre et Mer

Filet de St Pierre sauce champagne

et sa julienne de légumes

Menu à 22.00€

Verrine concassé
de légumes et chorizo

Verrine tartare de concombre
et saumon

Cassolette de ris de veau aux cèpes

Chapon sauce foie gras
et son gratin dauphinois

Menu happy Lutins à 8.50€

Hamburger du boucher
ou Nuggets de poulet

Pommes Dauphine

Oasis Tropical

DATES LIMITES DE COMMANDES :

Pour Noël : mercredi 19 Décembre

Pour le Nouvel An : mercredi 26 Décembre

Aucune commande ne sera prise par téléphone

Toute notre vaisselle est consignée,
prévoir un chèque de caution.



TOUTE L'ANNÉE,
LE DÉLICE LIMOUSIN VOUS PROPOSE
8 À 10 MENUS AU CHOIX
TOUS LES MIDIS DE 8H À 13H

Service rôtisserie,
plateau repas sur commande, sandwiches,
hamburger maison, panini, pizza, pâtisseries
charcutières et desserts du jour.

Pour vos soirées

Cocktail, buffet campagnard, couscous,
paëlla, choucroute, cassoulet
et d'autres spécialités à voir en magasin
Ardoises apéritives, plateaux raclettes,
plateaux de fromages affinés
Repas d'entreprise et d'association

Consultez-nous

Les prix indiqués peuvent varier en fonction
des fluctuations du marché



JOYEUSES
Fêtes

23 Boulevard Léon Bourgeois

RENNES

02 99 50 97 63

audelicelimousin@orange.fr

Rendez-vous sur notre site

www.au-delice-limousin.fr

Cocktail salé froid

Pain surprise charcuterie 70 toasts.....	36.00€ pièce
Pain surprise de la mer 70 toasts.....	37.50€ pièce
Pain surprise charcuterie 35 toasts.....	28.50€ pièce
Pain surprise de la mer 35 toasts.....	30.80€ pièce
Canapés variés.....	0.95€ pièce
Mauricette garnie (poisson, charcuterie).....	0.98€ pièce
Verrine tartare de concombre et saumon.....	1.80€ pièce
Verrine concassée de légumes et chorizo.....	1.80€ pièce
Verrine guacamole, purée de betterave et mascarpone et sa crevette.....	1.80€ pièce
Verrine caviar de tomate morsilla ibérique.....	1.80€ pièce
Macaron au foie gras.....	1.80€ pièce
Œuf de Noël au saumon et truffe (2.4%).....	2.95€ pièce
Pressé de St Jacques en carpaccio.....	2.10€ pièce
Mini pâté en croûte 500gr.....	15.15€ pièce

Cocktail salé chaud

Mini bouchée.....	0.95€ pièce
Réduction chaude (pizza, quiche lorraine, quiche saumon poireaux).....	0.95€ pièce
Cake foie gras et figues 100gr.....	3.50€ pièce
Cake au saumon 150gr.....	3.70€ pièce
Cake noix de St Jacques à la bretonne 100gr.....	3.30€ pièce
Mini cheeseburger.....	1.20€ pièce
Pita cocktail (plateau de 10).....	8.50€ pièce
Briochette au bloc de foie gras.....	1.20€ pièce

Entrées froides

Foie gras de canard entier fabrication maison origine sud-ouest.....	selon cours
Saumon fumé d'Ecosse.....	62.95€ le kg
Saumon fumé sauvage.....	86.76€ le kg
Demi-langouste Bellevue.....	19.35€ pièce
Coquille de saumon.....	4.20€ pièce
Coquille de crabe.....	5.50€ pièce
Dôme de tartare de saumon.....	4.95€ pièce
Fraîcheur saumon, roquette, basilic.....	3.95€ pièce
Fraîcheur foie gras de canard et compotée de poires.....	3.98€ pièce
Carré crémeux aux St Jacques et cabillaud pointe de yuzu.....	3.30€ pièce
Terrine de filet de saumon et St Jacques aux petits légumes.....	38.95€ le kg
Assortiment de galantines et volailles farcies	
Pâté en croûte	

Entrées chaudes

Nos boudins blancs (truffés, fine champagne, girolles)	
Bouchée à la reine.....	4.20€ pièce
Vol au vent aux ris de veau.....	5.95€ pièce
Coquille St Jacques à la bretonne.....	5.30€ pièce
Pastilla d'effilochée de canard confit.....	3.95€ pièce
Croustade d'escargot de Bourgogne.....	3.00€ pièce
Escargot de Bourgogne.....	7.50€ la dz

Assiettes composées

Assiette périgourdine (Salade, gésiers confits, magret de canard fumé, foie gras, noix, vinaigre balsamique).....	11.50€ pièce
Assiette terre et mer (Saumon fumé, foie gras, pain d'épice et confiture d'oignons).....	11.80€ pièce
Assiette de saumon mariné.....	5.10€ pièce

Nos produits prestigieux

Caviar d'Aquitaine boîte de fer 15gr.....	39.37€ pièce
Caviar baeri fermier boîte fer 30 gr.....	60.00€ pièce
Caviar baeri fermier boîte fer 50 gr.....	100.00€ pièce
Caviar osciètre prestige boîte fer 250gr.....	450.00€ pièce

Les truffes d'hiver tuber brumale

Verrine de 12.5gr brossées extra.....	21.60€ pièce
Brisure 25gr.....	32.00€ pièce
Pelures 25gr.....	37.00€ pièce

Nos cassolettes

Cassolette de ris de veau aux cèpes.....	7.50€ pièce
Cassolette de St Jacques, et Gambas sauce whisky.....	7.95€ pièce

Nos poissons chauds

Pavé de saumon rôti sauce tartare sur son émincé de courgettes.....	7.95€ pièce
Filet de bar sauce beurre blanc.....	8.95€ pièce
Filet de St Pierre sauce champagne.....	8.95€ pièce
Dos de cabillaud sauce agrumes.....	8.90€ pièce
Linguines St Jacques et gambas sauce crème d'ail.....	7.95€ pièce
Brochette de saumon et St Jacques à la crème d'ail (à cuire).....	8.50€ pièce

Nos viandes cuisinées

Chapon sauce foie gras.....	8.95€ pièce
Magret de canard aux poivres et miel.....	8.00€ pièce
Poularde sauce aux cèpes.....	9.70€ pièce
Escalope de ris de veau braisé, sauce madère.....	11.50€ pièce
Pièce de veau de lait à la crème de morilles.....	10.95€ pièce
Cuisse de canard confite.....	6.20€ pièce

Nos gibiers

Pavé de filet de cerf sauce griottes.....	11.20€ pièce
Noisette de chevreuil, sauce grand veneur.....	8.95€ pièce
Estouffade de sanglier aux marrons.....	7.00€ pièce

Nos garnitures

Gratin dauphinois.....	2.50€ pièce
Pommes dauphine.....	2.50€ pièce
Pommes maxime.....	2.75€ pièce
Fagot d'haricots verts en robe de lard.....	2.00€ pièce
Risotto saveur truffe.....	2.80€ pièce
Julienne de légumes.....	2.00€ pièce
Gratin de légumes d'antan et girolles.....	3.00€ pièce

Gibiers sur commande

Perdrix • Pigeon • Faisan
Tournedos de cerf
Filet de cerf gigue de chevreuil
Cuissot de sanglier

Nos volailles fermières

Dinde fermière • Oie • Chapon fermier
Canette fermière • Poulet fermier
Canard et Magret • Pintade fermière
Caille • Chapon de pintade
Poularde fermière • Foie gras cru de canard

Pour nos volailles de Bresse,
pensez à passer votre commande avant le 10 décembre
Pensez à notre farce au jus de truffe pour farcir vos volailles.