

Les Petits Rétais

TRAITEUR - PÂTISSIER
ÎLE DE RÉ



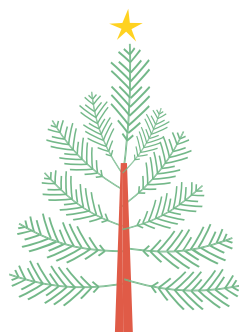
SPÉCIAL FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2024

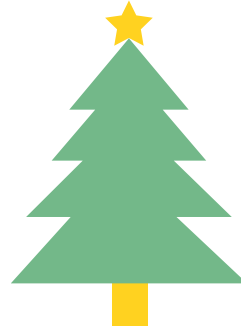
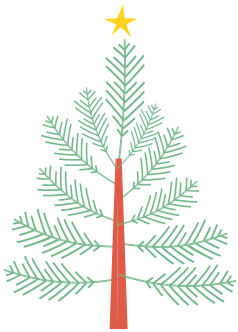


23 avenue du général de Gaulle
17 410 SAINT MARTIN DE RE

05 46 35 60 44

Réservation des commandes jusqu'au
Dimanche 22 Décembre 12h & Dimanche 29 Décembre 12h
Sous reserve de quantités disponibles





Cocktail

*Produits fumés par nos soins

Nos mignardises salées

Magret de canard fumé*, sablé de parmesan

Sur pain d'épices, crémeux foie gras et compotée d'oignon

Tartare de Saint Jacques parfumé à l'huile de truffe en cuillère

Croustillant aux algues, saumon fumé* et crème citronnée

Verrine guacamole, crevettes et clémentines

Verrine butternut, lait de coco et châtaignes

Nos feuilletés

Mini quiche chèvre, noix et miel

Mini pizza

mini vol au vent

Feuilletés merguez

Feuilleté saucisse

Tartelette boudin noir aux pommes

Assortiment sur plateau (sélection déjà définie)

Nos mignardises salées

12 pièces 16.00 €

24 pièces 32.00 €

36 pièces 48.00 €

48 pièces 64.00 €

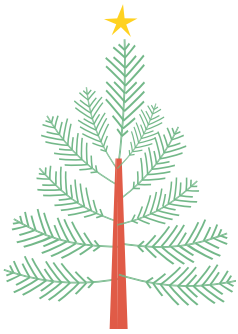
Nos feuilletés

12 pièces 13.50 €

24 pièces 27.00 €

36 pièces 40.50 €

48 pièces 54.00 €

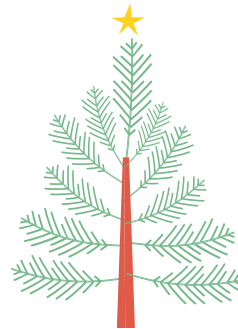


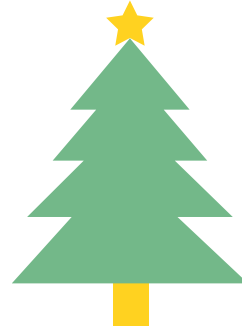
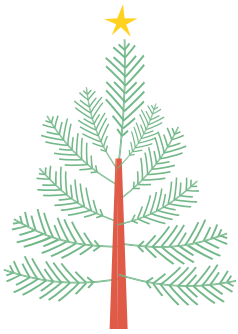
Nos entrées froides

Saumon fumé par nos soins	7.90 € les 100 g
Saumon gravlax maison	7.90 € les 100 g
Foie gras de canard mi-cuit maison	15.00 € les 100 g
1/2 homard et son tartare à l'huile de truffe	24.00 € pièce
Pâté en croûte au canard à l'orange	4.80 € les 100 g
Charlotte de rouget, figues et foie gras	8.00 € pièce

Nos entrées chaudes

Noix de Saint Jacques dans sa coquille au champagne	8.50 € pièce
Escargots de Bourgogne en persillade	12.00 € la dze
Vol au vent au ris de veau, poulet et champignons	8.00 € pièce
Poêlée de ris de veau, gambas, sauce crustacés	10.00 € pièce
Croustade de légumes de saison (champignons, butternut & châtaignes)	8.00 € pièce
Cake salé Foie gras et figues	5.50 € pièce
Soufflé aux morilles	5.50 € pièce





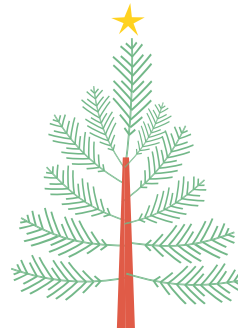
Nos plats

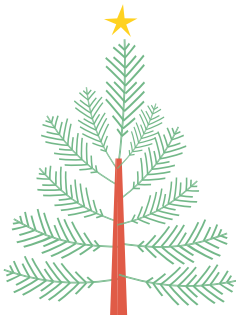
Filet de boeuf, écrasé de pomme de terre, champignons poêlés et sauce périgourdine.	19.00 € la part
Parmentier de canard confit, huile de truffe et sauce au foie gras	17.00 € la part

Brochette de lotte et St Jacques, sauce homard, risotto de girolles	18.00 € la part
Pavé de bar, flan de langoustine et mousseline d'artichaud.	20.00 € la part

Note à retenir :

Une caution vous sera demandée pour le prêt des différents plats.





Nos Bûches

Manille Biscuit marron-vanille, croustillant sésame noir, crémeux marron-yuzu, gelée de yuzu, mousse marron-vanille.

Lemonberry Biscuit moelleux aux amandes, croustillant citron, gelée de framboise et citrons confits, mousse citron.

Les tropiques Biscuit financier croustillant, compotée fruits exotiques, mousse tropicale, ganache tropicale.

Choco Vanille Praliné Biscuit sacher croustillant, ganache montée vanille, pure praliné amandes noisettes, mousse chocolat noir.

4 personnes 22.00 €

6 personnes 33.00 €

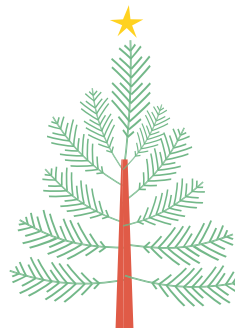
8 personnes 44.00 €

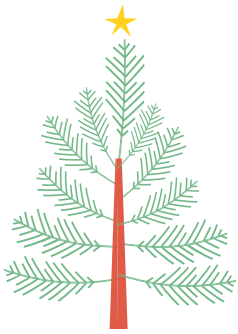
Bûches crème au beurre chocolat **ou** café

4 personnes 18.00 €

6 personnes 27.00 €

8 personnes 36.00 €





Nos p'tits fours sucrés

Choux chocolat

Tropézienne vanille

Tartelette citron meringuée

Moelleux chocolat & ganache Alunga 41%

Panna cotta caramel

Baba au Rhum

Financier vanille-pécan

Tartelette fleur d'oranger & praliné sésame noir

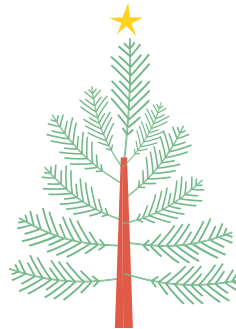
Assortiment sur plateau (sélection déjà définie)

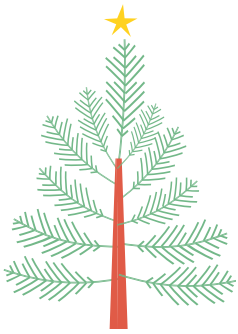
16 pièces 19.20 €

32 pièces 38.40 €

40 pièces 48.00 €

48 pièces 57.60 €





Pour accompagner vos bêtes

Bonbons chocolat

Nougat

Nougatine

Oursons à la guimauve

Ainsi que notre Panettone et pain d'épices !!



Épiphanie

Galette frangipane et couronne briochée

à partir du 28 Décembre 2024

