



Carte des fêtes 2020

L'étoile des Mers
by FAB

29 rue Voltaire - 57300 HAGONDANGE
03 87 72 25 97 - sopromer@wanadoo.fr
www.etoiledesmers.com

Menu de Fêtes

Entrée

Cassolette océane à la bisque de homard

Plat

Paupiette de veau aux morilles

Gratin de panais au Cantal AOP et cèpes

Poêlée d'hiver aux châtaignes et cranberries

Ou

Dos de merlu sauce homardine

Riz aux amandes

Millefeuille de légumes façon tian

Fromage

Duo de fromages affinés et ses herbes

Dessert

La Pavlina

40€/pers.

Nos plats et accompagnements

Viandes

Suprême de chapon
aux morilles et porto

Filet d'oie braisé
et son jus corsé

Gnocchi de potiron

Ou

Gaufrettes de rösti
de pomme de terre

Poêlée St Sylvestre

Poêlée St Sylvestre

20€/pers

20€/pers.

Poisson

Dos de Merlu sauce homardine

Riz aux amandes

Millefeuille de légumes façon tian

20€/pers.

Nos Cocktails Sucrés

Le New Yorkais (12 pièces)	18€
Mini douceurs en verrine (12 pièces)	22€
Assortiment tartelettes passion (18 pièces)	25€
Assortiment de macarons festifs (18 pièces)	20€

Nos Cocktails Salés Froids

Tapas (16 pièces)	29€
Pain surprise (6/8 personnes)	45€
Mini lunch (18 pièces)	32€
Canapés cocktail Prestige (24 pièces)	32€
Plateau Gourmet (35 pièces)	38€
Duo Prestige au foie gras (24 pièces)	40€
Verrines Cocktail assorties (16 pièces)	31€
Mini éclairs végétariens (12 pièces)	22€
Plateau cocktail saumon (35 pièces)	40€

Nos cocktails Salés Chauds

Mini Cheeseburgers (24 pièces)	34€
Mini burgers au saumon (35 pièces)	34€
Mini choux croquants à l'escargot de Bourgogne (24 pièces)	24€
Assortiment de mini quiches (24 pièces)	22€
Briochettes au foie gras (24 pièces)	28€
Croquilles d'escargots (12 pièces)	9.90€
Escargots de Bourgogne (12 pièces)	9.00€

Nos Entrées Froides

Tartare de St Jacques	12€
Tartare de saumon	10€
Pavé de saumon Bellevue	12€

Nos Entrées Chaudes

Navarin de langoustines et noix de St Jacques au Riesling	10€
CH'TI cabillaud sauce vin jaune	15€
Cassolette Barbet et St Jacques/riz sauvage	12€
Coulubiatic de saumon en croustille et risotto, sauce au beurre blanc/pers.	12€
Cassolette à la volaille, foie gras et morilles	12€
Coquille St Jacques à la Normande	8€

Nos Spécialités

*Servies en plat électrique à partir de 4 personnes
en fonction de la disponibilité des plats*

Paëlla Poulet	16€
Paëlla Poisson	17€
Paëlla Poulet Poisson	19€
Paëlla Royale accompagnée d'un demi-homard	26€
Baeckeoffe de Poissons	20€
Zarzuela	22€
Fricassée de Lotte et de St Jacques accompagnée de Ravioles à la Truffe	20€
Dos de Cabillaud, sauce vin jaune et St Jacques accompagné de son risotto aux Morilles	25€
Demi-Langouste Thermidor accompagnée de Ravioles à la Truffe	35€
Demi-Langouste à la Parisienne	30€

*Toute l'équipe de L'étoile des Mers,
vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année*

**Commande jusqu'au jeudi 17 décembre 2020 pour Noël.
jusqu'au Mercredi 24 décembre 2020 pour Nouvel An.**

Nos plateaux de Fruits de Mer

Découverte de la Mer

- 6 Huitres Fines de Claires N°3
- 1 Langoustine 16/20 Cuite
- 2 Moyennes Crevettes Royales
- 3 Petites Crevettes Royales
- Crevettes Grises (50g)

20€ / pers.

Étoile des Mers

- 6 Huitres Fines de Claires Spéciales
- Bulots (50g)
- ½ Langouste Cuite
- 2 Moyennes Crevettes Royales
- 3 Petites Crevettes Royales
- 1 Pince de Crabe
- 1 Langoustine

50€ / pers.

L'entre deux Mers

- 6 huitres Fines de Claires Spéciales
- Bulots (50g)
- ½ Tourteau
- 2 Moyennes Crevettes Royales
- 3 Petites Crevettes Royales
- 1 Pince de Crabe
- 1 Langoustine

35€ / pers.

Nos tarifs comprennent ouverture et dressage. Vinaigrette à l'échalote, mayonnaise, citron et rince doigts

Composez votre plateau

	Prix à l'unité	Nbr	Prix total
Découverte de la Mer	20.00€		
L'entre deux Mers	35.00€		
Etoile des Mers	50.00€		
Huitre Fine de Claires numéro 3	1.90€		
Huitre Fine de Claires numéro 2	2.00€		
Huitre Fine de Claires numéro 3 Spéciale	2.30€		
Clam	3.10€		
Bulots (100g)	3.00€		
Bigorneaux (100g)	3.00€		
Palourdes (100g)	3.20€		
1/2 Tourteau cuit	12.00€		
Langoustine 16/20 cuite	2.90€		
Homard Canadien	29.00€		
Homard Breton	70.00€		
1/2 Langouste cuite	27.00€		
Pince de Crabe	2.70€		
Crevette Royale (petite : 60/80)	0.90€		
Crevette Royale (moyenne : 30/40)	1.70€		
Crevette Royale (grosse : 10/20)	4.50€		
Crevettes grises (100g)	3.20€		
Petit plateau de présentation	2.00€		
Moyen plateau de présentation	2.50€		
Grand plateau de présentation	3.50€		
Total			