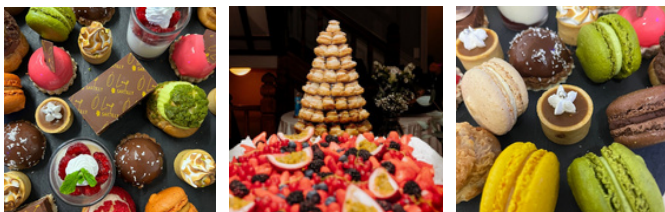


Nos Macarons



- Boite de 6 macarons - **10€**
- Boite de 12 macarons - **20€**

Parfums aléatoires dans les boîtes : fruits rouges, vanille, pistache, chocolat, caramel, citron



Pour passer Commande



Traiteur : 02.33.68.13.78
Restaurant : 02.33.59.04.64



contact@oloupstmichel.fr

Retrait des commandes

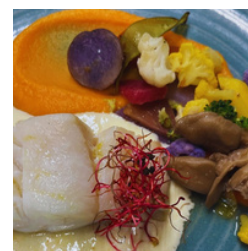
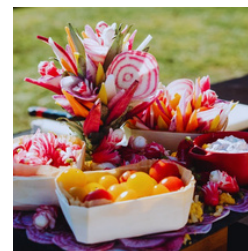


Les 24 et 31 Décembre 2025
de 11h00 à 15h00
à notre restaurant



L'équipe du Loup

*Vous remercier pour cette année
2025 à vos côtés et vous souhaite
de belles fêtes de fin d'année !*



Menu

Noël & Jour de l'an

2025

Ô Loup





Cocktail apéritif

Nos plateaux de pièces cocktail

• Pièces froides : 8 pièces / pers - 9.90€

Tapas coppa

Toast brioché, jambon cru, ricotta et miel

Toast au magret de canard et chutney de figues

Tomate cerise, chèvre frais et herbes

Verrine de saumon gravlax et mousse citronnée

Verrine de céviché de poisson blanc aux agrumes

Toast au foie gras, pain d'épices

Toast au saumon

• Pièces chaudes : 4 pièces / pers - 5.50€

Mini nems de crevettes

Mini brochette de poulet mariné miel / moutarde

Mini quiche au saumon et poireaux

Mini croque monsieur truffé

Fois gras maison (Origine France)

- Ballotin de 250 g à **40,00€**
- Ballotin de 500 g à **70,00€**

Saumon fumé maison

- 4 Tranches environ 140 g à **8,90€**
- 8 Tranches environ 280 g à **17,80€**

Plateau de canapés salés

80 pièces - **37€**

Pain surprise

60 pièces - **37€**



Menu à 28.90€

Au choix

Entrée

(Individuel : 11.20€)

- Aumônière en feuille de brick, retour de pêche
Poisson, St Jacques, Coques, Crèmeux de langoustines et sa julienne de légumes
- Tourte des fêtes
Confit de canard, clémentine et pain d'épices
- Ravioles duo de saumons
Saumon vapeur et fumé, bouillon aux herbes, citron, julienne de légumes et champignons

Plat

(Individuel : 15.70€)

- Chapon au doux jus d'airelles
Suprême de chapon sauce aux aïelles, dôme de pommes de terre et poêlée de champignons
- Agneau effiloché au jus d'ail et estragon
Effiloché d'agneau aux pleurotes, jus d'ail et d'estragon, accompagné de sa purée de patates douces et ses carottes et petits pois rôtis
- Poisson du jour
Poisson du jour, sauce aux agrumes, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et petits légumes

Dessert

(Individuel : 5.00€)

- Bûchette : Royal Chocolat
Génoise, croquant praliné et mousse au chocolat
- Bûchette : Rêve framboise & pistache
Biscuit financier pistache, insert framboise acidulée et mousse pistache
- Bûchette : Harmonie d'hiver
Biscuit pain d'épices, insert clémentine et mousse au chocolat



Menu à 39.90€

Au choix

Entrée

(Individuel : 16.30€)



- Duo marin aux poireaux fondants
Saint Jacques, langoustine, fondue de poireaux et crèmeux de langoustines
- Ris de veau aux morilles, velours de châtaignes
Ris de veau, morilles, purée de céleri à la châtaigne
- Foie gras aux figues
Foie gras maison, cœur aux figues et ses toasts aux graines

Plat

(Individuel : 21.30€)

- Filet de bar, champagne et truffes
Filet de bar, sauce champagne, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et ses petits légumes
- Tournedos Rossini
Tournedos, tranche de foie gras, purée de patates douces et sa poêlée de champignons
- Magret aux éclats d'oranges
Magret de canard, sauce à l'orange, purée de butternut et ses petits légumes

Option : Plateau de Fromage

(Individuel : 5.90€/pers)

- Camembert, chèvre et comté

Dessert

(Individuel : 5.40€)

- Bûchette : Trois Chocolats
Biscuit chocolat, croustillant praliné et mousse trois chocolats
- Bûchette : Ivresse exotique
Biscuit, insert passion mangue et mousse champagne
- Bûchette : Jardin d'hiver
Biscuit madeleine citron, insert fraise basilic et mousse citron