



Menu
Noël & Jour de l'an
A emporter

Ô Loup SARTILLY





Nom :

Prénom :

Tél :

Mail :

- *Plateau pièces froides :*
- *Plateau pièces chaudes :*
- *Plateau de canapés :*
- *Pain surprise :*
- *Foie gras 250g :*
- *Foie gras 500g :*
- *Saumon 140g :*
- *Saumon 280g :*
- *6 macarons :*
- *12 macarons :*

Bon de réservation

- ***Menu à 29.90€***

Nombre de menu : .....

Bouchée Marine :
Saumon Gravlax :
Ravioles des fêtes :
Cassolette de Homard :
Tatin de Noël :

Chapon des fêtes :
Agneau effiloché :
Poisson du Jour :
Butternut gourmande :

Plateau de fromages :

Royal chocolat :
Flocon citronné :
L'intemporelle :

- ***Menu à 40.90€***

Nombre de menu : .....

Saint Jacques :
Ris de veau :
Dôme de saumons :
Cassolette de Homard :
Ravioles forestières :

Perle des mers :
Le tournedos du Loup :
La lotte des fêtes :
Jardin d'hiver :

Plateau de fromages :

Trois chocolats :
Normande :
L'éclat d'hiver :

Cocktail apéritif

Nos plateaux de pièces cocktail



- ***Pièces froides : 8 pièces / pers - 10.50€***

Bun's foie gras et chutney de figues
Croustillant de magret de canard fumé
Pain polar, crabe et crème citronnée
Roulé de saumon fumé et sa graniture
Tartelette de houmous et pickles de légumes
Tapas de légumes
Verrine de saumon gravlax
Verrine de crevettes et clémentines

- ***Pièces chaudes : 5 pièces / pers - 7.50€***

Acras de poisson du jour
Brochette de crevettes
Mini croque-monsieur champignons et comté
Samoussa : patates douces et canard
Tartelette : champignons, marrons et crumble parmesan

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

70 pièces ***- 38€***

Pain surprise

60 pièces ***- 38€***



Nos Macarons

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

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

Menu à 29.90€

Entrée au choix

(Individuelle : 12€)

- Bouchée Marine

Bouchée à la reine, poisson du jour, crémeux de moules et julienne de légumes

- Saumon Gravlax et choux rouges
- Ravioles des fêtes

Raviole de foie gras, bouillon, poêlée de champignons

- Cassolette de Homard

(Option de 10€)

- Tatin de ratatouille *(Végétarien)*

Tatin de ratatouille à l'huile de truffe et chips de parmesan

Plat au choix

(Individuel : 16€)

- Chapon des Fêtes

Suprême de chapon farci aux champignons, sauce forestière, purée de butternut et petits légumes

- Agneau effiloché, au jus d'ail et estragon

Effiloché d'agneau, jus d'ail,estragon, fondant de pommes de terre à l'huile de truffe et poêlée de champignons

- Poisson du jour

Poisson en croûte de chorizo et son crémeux, écrasé de pommes de terre et petits légumes

- Le butternut Gourmand *(Végétarien)*

Butternut en croûte, champignons, châtaignes et sauce morilles

Option : Plateau de fromages - 6.90€

- Camembert, chèvre et comté



Dessert au choix

(Individuel : 5.00€)

- Bûchette : Royal chocolat

Génoise, croquant praliné et mousse au chocolat

- Bûchette : Flocon Citronné

Biscuit financier citron, insert citron et basilic, mousse vanille et chocolat blanc

- Bûchette : L'intemporelle

Biscuit financier, insert cassis et framboise, mousse vanille

Menu à 40.90€

Entrée au choix

(Individuelle : 17€)

- Saint Jacques en cassolette

Noix de Saint Jacques, langoustines et purée de butternut

- Ris de veau aux morilles

Ris de veau, morilles, purée de céleri à la châtaigne

- Dôme aux deux saumons

Saumon fumé et cuit, crème d'aneth

- Cassolette de Homard

(Option de 5€)

- Ravioles forestières *(Végétarien)*

Ravioles aux champignons et marrons

Plat au choix

(Individuel : 22€)

- Perles des mers

Saint Jacques, crémeux de langoustines, poireaux rôtis et écrasé de pommes de terre

- Tournedos du Loup

Tournedos crumble d'oignons, champignons, jus corsé au vin rouge, écrasé de pommes de terre

- Lotte des fêtes

Lotte entourée de lard, crémeux au citron vert , petits légumes et fondant de pommes de terre à l'huile de truffe

- Le jardin d'hiver *(Végétarien)*

Fondant de pommes de terre à l'huile de truffe, poireaux rôtis, petits légumes et tuile de parmesan

Option : Plateau de fromages - 6.90€

- Camembert, chèvre et comté



Dessert au choix

(Individuel : 6€)

- Bûchette : Trois chocolats

Génoise, croustillant praliné et mousse trois chocolat

- Bûchette : Normande

Biscuit spéculos, insert pommes tatin et crème brulée, mousse caramel

- Bûchette : L'éclat d'hiver

Biscuit financier pistache, croustillant praliné pistache, crémeux d'orange sanguine, mousse au chocolat blanc

Pour passer Commande

Traiteur : 02.33.68.13.78

contact@oloupstmichel.fr

Pour Noël :
Jusqu'au 19 décembre à 12h
Pour Jour de l'an :
Jusqu'au 28 décembre à 12h



Retrait des commandes

Les 24 et 31 Décembre 2026
de 10h30 à 14h30

A notre restaurant
ZA Route de Carolles
50530 Sartilly - Baie - Bocage

Jeu Concours

Participez à notre jeu-concours de Noël et du Nouvel An !
En passant commande pour vos repas de fêtes, tentez votre chance pour remporter l'un de nos lots !

🥇 ***1er lot : 2 repas d'une valeur de 31,90 € chacun***
🥈 ***2e lot : 1 foie gras de 500 g***
🥉 ***3e lot : 1 boîte de 12 macarons maison***

📅 ***Deux tirages au sort sont prévus :***

Tirage de Noël : le 23 décembre
Tirage du Nouvel An : le 30 décembre

🎁 ***Les heureux gagnants pourront récupérer leur lot en même temps que leur commande.***
Belles fêtes de fin d'année avec Le Loup !