

Plat enfant

9,00 € TTC

Filet de poulet à la crème
accompagné de gratin dauphinois individuel
Mousse chocolat / smarties



La cave des fêtes

UBy n°3 Côtes de Gascogne blanc.....	6,50 €	les 6 bouteilles 35,00 €
Côte de Blaye« Château Ferthis 2022 ».....	8,00 €	les 6 bouteilles 45,00 €
Le Grand Saumur brut « Chapin & Landais »...	8,00 €	les 6 bouteilles 45,00 €

Clôture des commandes

Pour le 24 et le 25 décembre : Le lundi 15 décembre à 15h

Pour le 31 décembre : Le lundi 22 décembre à 15h

Pour chaque commande un acompte de 50€ vous sera demandé

Si votre commande est inférieure à 50€, le versement de la totalité vous sera demandé.

Retrait des commandes

LES COMMANDES DEVRONT ETRE RETIREES AU RELAIS de 9h30 à 12h00

le 24 décembre pour les commandes du 24 et 25 Décembre

le 31 décembre pour les commandes de la St Sylvestre

Livraisons sur les régions de Château-Gontier, Craon et Segré

(Pas de livraison le 25 et le 31 décembre)

Forfait 30€ par commande

Selon le nombre de commandes enregistrées, le Relais se réserve le droit de ne pas honorer les commandes tardives.

Chèques vacances et tickets restaurants acceptés

L'équipe du Relais vous souhaite de joyeuses fêtes



Fêtes de fin d'année 2025

VALABLE DU 20 AU 31 DÉCEMBRE 2025

1 RUE DE L'ODON,
53400 SAINT QUENTIN LES ANGES
0243061062
INFO@LERELAIS53.FR

Coffrets Apéro

Coffret de 30 Amuses bouches froids 29.00€ TTC

- 6 Canapés Œuf mimosa
- 6 Foie gras frais sur pain mendant
- 6 Wraps au jambon de pays
- 6 Mille-feuilles de saumon fumé
- 6 Tartelette au fromage fouetté

Coffret de 30 Amuses bouches chauds 31.00€ TTC

- 6 Blinis saumon et blanc de poireaux
- 6 Crevettes Panko
- 6 Escargots en persillade
- 6 Minis samossas légumes et curry
- 6 Minis cheeseburgers

Planches à partager

Planche apéritive de fromages 39.00€ TTC

- Fromages (1 kg en tout) Camembert au lait cru 250 g, Comté AOP affiné 250 g, Saint-Nectaire fermier 250 g, Sainte-Maure de Touraine 250 g (Confiture de figue et confit d'oignons – Crackers croustillants 70 g, Beurre demi-sel artisanal 100 g, Raisins, figues, noix ou fruits)

Planche apéritive de charcuteries 34.00€ TTC

- Charcuteries (900 g) Jambon cru affiné 250 g, Saucisson sec artisanal 200 g, Coppa 200 g, Rillettes de campagne – 150 g, Chorizo doux – 100 g (Olives vertes et noires marinées 70 g, Cornichons fins 60 g, Crackers croustillants, 70 g, Beurre demi-sel artisanal)

Menu Festif

27.00€ TTC

- Foie gras cuit au torchon de 60 gr, décor et chutney
- *
- Filet de bœuf à la plancha,
- Crème des sous bois
- Flan pomme de terre et poêlée festive
- *
- Dessert (se référer à la carte)

Menu le Relais

23.50€ TTC

- Terrine de sandre et Saint-Jacques, sauce fruits de mer,
- Julienne de légumes
- *
- Suprême de chapon de pintade
- Purée de potimarron et
- Poêlée festive
- *
- Dessert (se référer à la carte)

La carte

NOS FRUITS DE MER

- Assiette de fruits de mer (6 Bulots, 5 crevettes, 5 huîtres)12,50 €
- Huîtres n°3 (La douzaine).....12,50 €

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

- Foie gras cuit au torchon en vrac non présenté les 100 g.....13,50 €
- Saumon Gravlax et foccacia, crème à l'aneth11,00 €
- Gouline mayennaise à la Tomme et aux rillauds.....11,00 €
- Terrine de sandre et Saint-Jacques, sauce fruits de mer.....9,50 €

LES PLATS

- Dos de sandre au beurre blanc nantais.....12,50 €
- Filet de bar cuit à l'unilatéral, sauce safranée.....12,50 €
- Filet de bœuf à la plancha, crème des sous bois.....16,50 €
- Filet de bœuf Rossini à la plancha(foie gras).....19,50 €
- Pavé de biche rôtie Grand Veneur14,50 €
- Suprême de chapon de pintade.....13,50 €

LES GARNITURES (2 garnitures au choix par commande)

- Flan de pomme de terre individuel
- Pomme duchesse
- Julienne de légumes
- Purée de potimarron
- Poelée festive (champignons, butternut et céleri-rave)

DESSERTS

- Succès choco-caramel, praliné croustillant à la cacahuète.....4,50 €
- Cristal passion, mousse coco au coeur fruit de la passion4,50 €
- Mont Blanc, meringue, chantilly et crème de marron4,70 €