FÊTES 2026

EDOUARD SET



LES FÊTES D'EDOUARD

MENU EPICURIEN

Une belle fête commence toujours par quelque chose de gourmand...

LES ENTRÉES *au choix*

Pressé de roche Rouget, légumes & vinaigrette d'oursins

Mosaïque de canard, éclats de foie gras & châtaignes, légumes & gel de figues

LES PLATS *au choix*

Suprême de volaille fermière fondante, polenta & fenouil confit

Dos de colin de ligne, beurre blanc, polenta & fenouil confit

LES DESSERTS *au choix*

Sablé breton, chocolat brillant & crème de marron, gel de mandarine & kalamansi

Le Classique des fêtes... Vanille ou pralin, entre douceur et onctuosité

Entrée, plat et dessert

29.00€

MENU GRAND CRU

Une cuisine généreuse et raffinée pour offrir un véritable moment de plaisir gourmand

LES ENTRÉES *au choix*

Marbré de foie gras & gel cassis

Saumon confit & brûlé sur un toast moelleux

Noix de Saint-Jacques aux agrumes, feuille à feuille de céléri confit

LES PLATS *au choix*

Filet de bœuf VBF, crumble Rossini, jus aux airelles, & millefeuille de parmentier

Chapon de Janzé en vapeur de Champagne, jus crémé & morilles, millefeuille de parmentier

Parmentier de homard bleu, fenouil confit & jus de homard

LES DESSERTS *au choix*

Stick sablé & noix de pécan, crème de sirop d'érable, fraîcheur de poire

Le mystery des fêtes, chocolat, litchi & caramel

Entrée, plat et dessert

39.00€

MENU SIGNATURE

Le Homard bleu sur son 31...

L'ÉCRIN D'EDOUARD

Panna Cotta de homard & sa fraîcheur

ENTRÉE

Infusion de homard, toast & crème aux notes de morilles

PLAT

Cannelloni de homard, sauce homardine aux petits légumes

DESSERT

Au choix dans la carte

L'écrin d'Edouard, entrée, plat et dessert

49.00€

L'ART DE RECEVOIR

Les pièces cocktail

Perles de broccolini, éclats de pistache

Fraîcheur d'agrumes & tourteau

Tartelette légumes verts & chèvre frais

12 Réductions..... 23.00€
18 Réductions..... 34.20€

Coffret signature

Sphère foie gras, chocolat & fruits rouges

12 Réductions..... 23.00€
18 Réductions..... 34.20€

L'écrin d'Edouard

Panna Cotta de homard & sa fraîcheur

L'écrin d'Edouard..... 10.00€

Le Foie Gras

de canard, cuit en terrine

La part de 60grs..... 13.00€
La part de 250grs..... 45.00€

Les plats à la carte

(uniquement sur la carte grand cru)

L'entrée au choix..... 14.00€
Le plat au choix..... 25.00€
Le dessert au choix..... 7.00€

Date limite des commandes:
Jusqu'au 21 Décembre pour Noël et jusqu'au 28 Décembre pour le Réveillon

Retrait des commandes:
Le 24 et 31 Décembre, de 9h à 16h

Il ne reste plus qu'à...

Dresser la table, ouvrir une belle bouteille, réunir ceux que l'on aime et profiter...

Commandez dès maintenant au 02 99 71 01 02
ou par mail à contact@edouardset.com

Livraison en supplément, offerte pour toute commande de plus de 250€.
(dans la limite de 50 kms)
De 0 à 20 kms: 15€ De 21 à 40 kms: 20€ Au delà de 41 kms: 2€/km