



MENU 28.90€ Plaisir

3 petits fours chauds

Délice nordique au saumon

Délice de crevettes au chablis

ou

Vol-au-vent de chapon champignons et morilles

Fondant de chapon aux cèpes

Purée de patate douce aux éclats de marrons

ou

Saumon sauce à l'oseille

Gratin brévinçois

MENU 33.90€ d'Exception

3 petits fours chauds

Mise en bouche surprise

Douceur foie gras et pommes

ou

Truite fumée de Pyrénées

Filet de St-Pierre et écrevisses

en cassiolette

ou

Délice de St-Jacques au Riesling

Magret de canard sauce aux morilles

Purée de patate douce aux éclats de

marrons

ou

Pavé de biche sauce grand veneur

Pommes aux airelles

Ou

Filet de bar sauce Champagne

Purée de panais

Pensez à passer vos commandes avant :

le 20 décembre pour Noël
le 27 décembre pour la Saint-Sylvestre

Les commandes passées après ces dates seront honorées
en fonction des stocks disponibles

Votre magasin sera fermé le 25 décembre
2025 et le 1er janvier 2026

*Nous vous souhaitons
de Joyeuses fêtes de fin d'année
2025 !*

Céline et Alain FRADIN

Tél. : 02 40 27 20 27

7 rue du Général de Gaulle
44250 St Brévin les Pins

www.maisonfradin.fr

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr - RCS EURL FRADIN - Conception www.activ-communication.com - 11/25
Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Crédit photos : Adobe stock - ACTIV communication - Textes et prix TTC sous réserve d'erreurs typographiques.



MENU Festif 2025

**Céline et Alain
FRADIN**

**7 RUE DU GENERAL DE GAULLE
44250 ST BRÉVIN LES PINS**

Contactez-nous
au 02 40 27 20 27

LES IDÉES APÉRITIVES

- Mini-verrine 2.90€/pièce
Thon, chorizo, poivrons
St-Jacques, carottes et pommes
- Cake Saint-Jacques (100g) 4.90€/pièce
- Cake au foie gras et figues (100g) 5.70€/pièce
- Pain surprise «mixte» 36.90€/pièce
- Toast froid 1.10€/pièce
- Petit four chaud 1.20€/pièce

Bouchées apéritives

- Bonbon croustillant 2.50€/pièce
(St-Jacques ou foie gras/abricots/noisettes)
- Doré de saumon aux agrumes 3.40€/pièce
- Cuivré St-Jacques et asperges 3.40€/pièce
- Oeuf de Noël saumon et truffe/St-Jacques mandarine 3.40€/pièce

LA FARANDOLE DES ENTRÉES

Les entrées froides

- Terrines de poisson (plusieurs variétés en magasin) cf.magasin
- Demi langouste à la Parisienne 28.90€/pièce
- Ceviche de daurade 6.90€/pièce
- Gravlax de saumon 6.09€/100g
- Délice nordique au saumon 6.90€/part
- Douceur foie gras et pommes 6.90€/pièce

Les entrées chaudes

- Coquille Saint-Jacques 9.90€/pièce
- Filet de St-Pierre et écrevisses en cassolette 8.50€/pièce
- Vol-au-vent ris de veau 8.90€/pièce
- Vol-au-vent chapon champignons et morilles 6.50€/pièce
- Escargots de Bourgogne farcis 8.90€/les 12
- Délice de crevettes au Chablis 6.40€/pièce
- Délice de St-Jacques au Riesling 6.90€/pièce



LA CHARCUTERIE FESTIVE

- Boudin blanc maison aux champignons 24.90€/kg
- Boudin blanc maison nature 17.90€/kg
- Boudin blanc maison truffé (3%) 37.90€/kg
- Galantines variées cf.en magasin
- Pâtés en croûte variés cf.en magasin



LES FOIES GRAS, SAUMONS, CAVIAR ET TRUFFE

- Foie gras de canard maison nature 149.90€/kg
- Truite fumée de Pyrénées 72.90€/kg
- Saumon fumé Label Rouge 85.90€/kg
- Saumon fumé sauvage 139.90€/kg
- Gravlax de saumon 60.90 €/kg
- Caviar d'Aquitaine (20g et 50g) cf.en magasin
- Caviar d'esturgeon Oscietre (50g) cf.en magasin
- Truffe fraîche cf.en magasin

LES PLATS GUISINÉS

- Fondant de chapon aux cèpes 10.90€/part
- Cailles farcies sauce aux raisins et champignons 12.90€/part
- Cuisse de canette à l'orange 10.90€/part
- Magret de canard sauce aux morilles 10.90€/part
- Pavé de biche sauce grand veneur 12.90€/part
- Lotte sauce armoricaine 12.90€/part
- Bar rôti sauce au champagne 12.90€/part
- Saumon sauce à l'oseille 10.90€/part

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Purée truffée (180g) 3.90€/part
- Pommes dauphines artisanales (3 pièces) 3.50€/part
- Purée de panais (180g) 3.50€/part
- Purée de patates douces éclats de marrons (180g) 3.50€/part
- Gratin brévinçois (200g) 3.50€/part
- Pomme aux airelles 3.60€/part
- Risotto forestier (150g) 3.50€/part

LES VIANDES ET VOLAILLES

Les volailles fermières Label Rouge (Challans ou Fermiers Landais) au cours
Chapon, Mini chapon, Dinde, Oie, Pintade, Pintade chaponnée, Caille, Canette, Magret de canard, Volailles de Bresse...

Les gibiers en gigue, rôti ou civet au cours
Chevreuil, Sanglier, Biche, Faisan

Les viandes du maître boucher au cours
Pavé de Boeuf, Filet de Boeuf, Filet mignon de porc ou de veau, Gigot d'agneau

Les spécialités du maître boucher au cours

• Volailles (désossées farcies) : Pintade aux raisins, Canette à l'orange

• Boeuf : Feuilleté de boeuf Périgourdin (feuilleté foie gras, magret de canard fumé), Millefeuille au Roquefort ...

• Veau : Rôti de veau Norvégien, Rôti de veau Orloff, Rôti de veau au boudin blanc, aux fruits secs

• Agneau : Epaule ou gigot nature ou au beurre d'escargot, Carré ou couronne d'agneau, Agneau aux figues

• Rôti de magret farci au foie gras

