

POUR DES
FÊTES
EXTRAORDINAIRES

MAISON LANGOUET

Dimitri LANGOUËT

52 rue Wolfgang Amadeus Mozart - 44600 SAINT NAZAIRE

Tél. : 02 40 70 13 98 - Email : maisonlangouet44@gmail.com



APÉRITIFS & MISES EN BOUCHE

Pain surprise poisson	45.00€/pièce
Pain surprise charcutier	40.00€/pièce
Hérisson 80 brochettes. Charcuteries variées accompagnées de fruits secs et frais	40.00€/pièce
Ardoise de toasts froids 24 pièces	30.90€/pièce
Coffret de 9 verrines	20.90€/pièce
Navette garnie (poisson ou charcuterie)	1.50€/pièce
Réduction chaude salée	1.20€/pièce

ENTRÉES FROIDES

Coquille de saumon	6.50€/pièce
Langouste à la Parisienne	20.90€/pièce
Bûche de langouste en douceur d'agrumes	42.90€/Kg
Pain marbré aux écrevisses rouges des marais à l'Armoricaine	37.90€/Kg
Tendresse de Saint-Jacques façon tartare	5.50€/pièce
Saumon fumé maison	65.00€/Kg

ENTRÉES CHAUDES

Bouchée à la reine et ris de veau	6.90€/pièce
Coquille Saint-Jacques	6.90€/pièce
Demi langouste à l'Armoricaine	20.90€/pièce
Escargots farcis (sur commande)	8.90€/Dz
Croustillant de volaille, foie gras et saveurs forestières	5.90€/pièce
Feuilleté de la mer aux trois saveurs	5.90€/pièce

SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES

Pâté en croûte de filet de canard et figues	30.90€/Kg
Pâté en croûte sanglier châtaignes et noisettes	31.90€/Kg
Galantine fine de faisan aux pépites de poires confites	32.90€/Kg
Oreiller de la belle Aurore	48.90€/Kg
Terrine de foie gras et girolles	39.90€/Kg
Terrine de chapon miel et châtaignes	30.90€/Kg
Boudin blanc nature	18.10€/Kg
Boudin blanc morilles	26.90€/Kg
Boudin blanc truffe	30.90€/Kg
Foie gras de canard maison	145.00€/Kg

POISSONS CUISINÉS

Lotte à l'Américaine	13.50€/pers
Filet de sole sauce Homardine	13.90€/pers
Sandre beurre blanc	13.50€/pers
Paupiette de saumon aux petits légumes sauce du chef	13.50€/pers

Accompagnement : gratin fondant de patates douces aux éclats de noix

VIANDES CUISINÉES

Civet de chevreuil et sa crème aux 5 poivres	13.90€/pers
Pavé de biche sauce Grand Veneur, pommes aux airelles	13.90€/pers
Suprême de chapon sauce foie gras et éclats de marrons	14.50€/pers
Magret de canard aux agrumes et éclats de pain d'épices	13.50€/pers
Pavé de veau aux morilles	14.50€/pers

Accompagnement : purée onctueuse et poêlée forestière aux parfums d'automne

LES VIANDES

Bœuf

Rosbeef tradition bouchère	29.90€/Kg
Effeillé de bœuf au beurre d'escargot	35.90€/Kg
Cœur de rumsteak en tournedos	41.90€/Kg
Filet de bœuf en rôti	51.90€/Kg
Filet de bœuf en rôti au foie gras (sur commande)	64.90€/Kg
Tournedos de filet de bœuf	51.90€/Kg
Viande pour fondue Bourguignonne	34.90€/Kg

Veau

Rôtis spécialités	33.90€/Kg
• Norvégien (saumon fumé, Emmental) • Mille-Feuille (Comté, bacon, moutarde à l'ancienne)	
• Le façon Orloff (jambon cru, Comté)	
Paupiettes farcies (farce de veau)	26.90€/Kg
• Forestière • Aux marrons et pain d'épices • Au foie gras	

Porc

Rôtis spécialités	21.90€/Kg
• Auvergnat (fourme d'Ambert et noix) • Savoyard (Emmental, bacon)	
• Le gourmand de Noël (marrons, raisins, oignons confits)	
Filet mignon farci au foie gras et pruneaux	42.90€/Kg
Filet mignon au chorizo	23.90€/Kg

Agneau

Gigot rôti sans os Nature ou Beurre d'escargot	31.90€/Kg
Gigot d'agneau entier	29.90€/Kg
Navarin d'agneau prêt à cuire	19.90€/Kg
Rôti d'agneau farci aux fruits secs (abricots, pruneaux, amandes et romarin)	28.90€/Kg

Volailles

Chapon fermier (Label Rouge)	20.90€/Kg	Pintade	19.90€/Kg
Dinde Noire	21.90€/Kg	Magret de Canard	29.90€/Kg
Poularde de Noël	18.90€/Kg	Caille	23.00€/Kg
Farce de Noël marrons, porc, foies de volaille, raisins, Cognac			
15.50€/Kg			
Farce de Noël bolet et cèpes			
25.50€/Kg			
Pintade désossée farcie (farce forestière ou farce aux raisins et pain d'épices)			
21.90€/Kg			
Caille désossée farcie (farce forestière ou farce figues)			
9.90€/Kg			
Poularde désossée farcie (farce bolets et cèpes)			
31.00€/Kg			
Poularde désossée farcie (farce aux marrons)			
28.90€/Kg			

Gibiers

Rôti de biche	33.90€/Kg	Gigue de chevreuil entière	35.90€/Kg
Pavé de biche	33.50€/Kg	Rôti de sanglier	29.90€/Kg
Rôti de chevreuil	37.90€/Kg		

Plateaux Apéro ou Raclette (minimum 5 pers)

Charcuterie	9.90€/pers
Charcuterie fromages	10.90€/pers
Assortiment gourmand pour pierrade (lard fumé, veau, bœuf, porc, dinde)	8.90€/pers
Assortiment festif pour pierrade (bœuf, canard, poulet)	10.90€/pers

MENU TRADITION

22 €/pers

Réductions chaudes

(4 pièces/pers)

Bouchée à la reine

et ris de veau

ou

Coquille de saumon

Filet de sole sauce

Homardine, gratin fondant

de patates douces aux

éclats de noix

ou

Pavé de veau

aux morilles,

purée onctueuse et poêlée

forestière aux parfums

d'automne

MENU SIGNATURE

32.90 €/pers

Verrines

(2 pièces/pers)

Foie gras

de canard maison

et son confit d'oignons

Lotte à l'Américaine,

gratin fondant de patates

douces aux éclats de noix

Suprême de chapon sauce

foie gras et éclats de

marrons, purée onctueuse

et poêlée forestière aux

parfums d'automne

MENU ENFANT

9€/pers

Dinde de Noël rôtie

Pommes de terre

dauphines

**N'oubliez pas de passer vos commandes
avant le 17 décembre pour Noël
et avant le 26 décembre pour la Saint-Sylvestre.**

***Fermeture du magasin les mercredis 24 et 31 décembre à 15H,
dernier retrait de commandes à 14H.***

***Notre magasin sera exceptionnellement fermé le 25 décembre
ainsi que les 1er et 2 janvier 2026.***



MAISON LANGOUËT

Dimitri LANGOUËT

52 rue Wolfgang Amadeus Mozart

44600 SAINT NAZAIRE

Tél. : 02 40 70 13 98



Depuis 2014, Les Compagnons du Gout soutiennent l'Association Petits Princes
qui réalise les rêves d'enfants malades. Cette année encore, mobilisons-nous ensemble !
Un sachet de guimauves acheté en boutique 3€, c'est 3€ reversés intégralement à l'association.
Un achat utile pour les enfants et leurs familles !
Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com

