



SUPER U
Pont Croix

MENUS DE FÊTES

NOËL & JOUR DE L'AN 2024

Du 20 au 31 décembre 2024

 **02 98 70 48 57**

[superu.pontcroix.direction@
cooperative-u.fr](mailto:superu.pontcroix.direction@cooperative-u.fr)



NOTRE CARTE

L'APERITIF



- Bocal de foie gras de canard entier "préparé par nos soins" (125g).....12.37€/Soit 99€/kg
- Canapés festifs assortis "préparés par nos soins" x20.....15.00€
- Navettes garnies "préparées par nos soins" x20.....15.00€
- Pain surprise "gourmand" (12 à 15 personnes).....24.95€
60 mini-sandwichs : saumon fumé, citron ciboulette, mousse de canard aux figes, tomate mi-sechée à la roquette, jambon supérieur et fromage frais basilic, chèvre noix et miel.) Le pain de 950g soit 26.26€/KG
- Pain surprise "coffre" (12 à 15 personnes)24.95€
60 mini-sandwichs : Rosette et cornichons, mixte de légumes grillés, truite fumée au citron, terrine de lapin, roquefort et noix. Le pain de 975g soit 20.46€/KG
- Verrines festives GUYADER x44.95€
Saint jacques, carottes et pommes fondantes ou truite et fromage frais aux légumes croquants ou thon chorizo poivron rouge et fromage frais ou saumon fromage frais et concombre ou courgette faon pesto chèvre et poivron rouge. La barquette de 4 verrines soit 160g soit 30.94€/KG
- Mini burgers réception x912.95€
3 mini cheeseburgers classique,3 bacon sauce BBQ, 3 montagnard raclette sauce oignons).
360g la barquette de 09 pièce soit 35.97€/KG
- Gougères x16 5.95€
La barquette de 175g soit 34€/KG
- Planche de charcuterie "Italie" 8 personnes9.90€
Jambon Italien, coppa, saucisson sec, speek et pancetta. 320g soit 30.94€/KG
- Planche mixte charcuterie et fromage 8 personnes10.90€
Jambon sec, saucisson de montagne, viande séchée, gouda au cumin au lait pasteurisé, gouda au lait pasteurisé, mimolette au lait pasteurisé. 400g soit Le kg : 27,25 €
- PLATEAU DE 16 CANAPÉS DE LA MER*.....9.95€
Pour 4 personnes - 4 au thon tomates mi-séchées et fève d'edamamé sur mini blinis - 4 au saumon fumé et fromage au basilic sur pain de mie de seigle - 4 à la crevette et crème citronnée sur pain de mie noir - 4 au fromage à la truite fumée et aux oeufs de truite sur pain de mie au seigle Le plateau de 105 g Le kg : 94,76 €
- PLATEAU DE 48 MINI CANAPÉS RÉGIONS DE FRANCE*.....19.95€
Pour 10 à 12 personnes - Le Breton : 6 au saumon fumé sur mini galette - L'Auvergnat : 6 à la fourme d'Ambert et poire - Le Lyonnais : 6 au saucisson sec sur beurre pistache - Le Normand : 6 aux pommes poêlées et Camembert - Le Dijonnais : 6 à la tomate et moutarde à l'ancienne - Le Landais : 6 à la mousse de canard et noisettes grillées -Le Provençal :6 à l'olivade et pistou -Le Basque : 6 au délice de poivrons Le plateau de 240g.
Le kg : 83,13€

* Produit décongelé, ne pas recongeler

ET BIEN D'AUTRES IDÉES À DÉCOUVRIR DIRECTEMENT EN MAGASIN



NOS MENUS

MENU PRESTIGE

Foie gras de canard entier (env.60g) "préparé par nos soins"

Tartare de saumon ou
Cassolette de la mer & sauce au champagne

Suprême de pintade, sauce aux marrons et gratin dauphinois
ou
Filet de lotte au curry et son riz madras

21.95€

MENU FESTIF

Terrine de la mer & sa chantilly aux herbes

Tatin de légumes au canard fumé

Mignon de porc, sauce au foie gras et son gratin dauphinois
ou dos de cabillaud, sauce crustacée & son riz aux légumes

16.95€



MENU MOUSSAILLON

Roulé jambon & béchamel

Emincé de poulet et sa purée
ou
Tenders de poulet (x3) et purée

1 jus d'orange

Un œuf Kinder ou père Noël en chocolat

6.95€

Dès 4 menus achetés



UNE
BOUTEILLE
DE VIN*
OFFERTE

*Vin rouge de Bordeaux.
Côte de Duras 2019.

LES ENTREES CHAUDES

- Cassolette de noix de saint jacques aux petits légumes4.95€
- Vol au vent chapon & cèpes "maison"3.95€
- Poêlon de gambas sauce au champagne.....4.95€
- Coquille Saint Jacques aux petits legumes4.95€

LES ENTREES FROIDES

- Bocal de foie gras de canard entier "préparé par nos soins" (125g).....12.37€/soit 99€/kg
- Saumon farci sur lit de jardinière de légumes.....3.90€
Portion de 170g soit 22.94€/kg
- Tartare de saumon.....4.95€
- Coupelle de salade gambas/mandarine.....4.95€
- Coquille au crabe3.50€

NOS PLATS FESTIFS (+ accompagnement offert)

- Lotte à l'armoricaine
- Brochette de noix de Saint Jacques et gambas, sauce à la crème d'orange
- Dos de cabillaud sauce beurre blanc au champagne
- Filet mignon & sauce au foie gras
- Suprême de chapon sauce aux marrons
- Pave de veau sauce au poivre vert.

10€
/PART

+1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX OFFERT

- RIZ MADRAS • POÊLÉE DE LEGUMES
D'ANTAN
- GRATIN DAUPHINOIS
- POMMES DE TERRE RÔTIES



PLATEAU DE FROMAGE AOP

Plateau 10-12 personnes

MORBIER AOP AU LAIT CRU 150 G ENVIRON, SELLES-SUR-CHER AOP AU LAIT CRU DE CHÈVRE 150 G, COMTÉ AOP AU LAIT CRU AFFINÉ AU MINIMUM 6 MOIS 150 G ENVIRON, ROQUEFORT AOP AU LAIT CRU ENTIER DE BREBIS 130 G ENVIRON, BRIE DE MEAUX AOP AU LAIT CRU 150 G ENVIRON

19.95€

PLATEAUX DE FRUITS DE MER



PREPARE SUR PLACE

LE PLATEAU DU CAP.....18.95€/PART

6 crevettes cuites*, 6 langoustines cuites*, une 1/2 araignée, 30 g de crevettes grises cuites *, 50 g de bulots cuits* ou et 50 g de bigorneaux cuits*.

LE PLATEAU DE SEIN24.95€/PART

6 langoustines cuites*, 6 crevettes cuites*, 6 huitres (non-ouvertes par mesure d'hygiène)*, une 1/2 araignée selon arrivage*, 1 pince de crabe, 30 g de crevettes grises cuites*, 50g de bulots cuits *, 50 g de bigorneaux cuits*.

*Voir calibres, origines et zones de pêche en magasin.



UNE BOUTEILLE DE MUSCADET OFFERTE DÈS 4 PARTS ACHETÉES



PLATEAU RACLETTE

PREPARE SUR PLACE



PLATEAU RACLETTE "CLASSIQUE"

POUR 2 PERSONNES MINIMUM

- Jambon sec (2 tranches)
- Rosette pur porc (2 tranches)
- Filet de bacon (2 tranches)
- Jambon blanc cuit supérieur (1 tranche)
- Fromage à raclette de Savoie IGP au lait cru
- Morbier AOP au lait cru
- Cornichons

**6.95€
/PERSONNE**

PLATEAU RACLETTE "GOURMAND"

POUR 2 PERSONNES MINIMUM

- Jambon sec (2 tranches)
- Rosette pur porc (2 tranches)
- Filet de bacon (2 tranches)
- Jambon cuit supérieur (1 tranche)
- Fromage à raclette de Savoie IGP au lait cru
- Morbier AOP au lait cru
- Fromage fumé BREZAIN fumé au feu de bois (lait pasteurisé)
- Cornichons

**8.95€
/PERSONNE**

PLATEAU FROMAGE 2 VARIETES

NATURE & MORBIER (laits crus)

Pour 4-5 personnes
ENV. 12€/PLATEAU

**17.90€
/KG**

PLATEAU FROMAGE 3 VARIETES

NATURE, MORBIER & BREZAIN (PASTEURISE FUME)

Pour 4-5 personnes
ENV. 13€/PLATEAU

**18.50€
/KG**

NOS PAINS

PETRIS & CUIITS SUR PLACE



Baguette tradition 250g.....**1.05€**
Baguette moulée 250g**1.05€**
Petits pains individuels x6**1.05€**
Véritable pain de campagne 2KG.....**8€**

Pain d'épices 350g.....**4.95€**
Pain de seigle**1.80€**
Pain de seigle aux raisins 430g.....**1.80€**
Pain aux marrons 300g.....**2.00€**

LE COIN DU BOUCHER

VOLAILLES DE FÊTES

- CHAPON ARGOAT Label Rouge
- CHAPON PLUGUFFAN
- CHAPON FERMIER DE JANZE Label Rouge
- CHAPON FERMIER DE BRETAGNE
- CHAPON DE LOUE Label Rouge
- CHAPON DE PINTADE

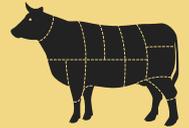
- DINDE FERMIERE Label Rouge
- PETITE DINDE
- POULARDE FERMIERE Label Rouge
- CANETTE
- OIE



**PENSEZ A RESERVER
VOS PIECES ET PREPARATIONS !
QUANTITES LIMITEES !!**

LE BOEUF

- RACE A VIANDE LIMOUSINE
- RACE A VIANDE ANGUS
- RACE A VIANDE WAGYU



PREPARATIONS BOUCHERES

- ROTI DE VEAU ORLOFF

- ROTI DE BOEUF
- ROTI DE BOEUF AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
- ROTI DE BOEUF AU FOIE GRAS
- Tournedos de boeuf au beurre maître d'hôtel
- ROULE D'ONGLETA LA FOURME D'AMBERT FAÇON TOURNEDOS
- ROULE DE BAVETTE AU BEURRE D'ÉCHALOTE FAÇON TOURNEDOS

- GIGOT D'AGNEAU
- BARRON D'AGNEAU AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

- MAGRET DE CANARD AU BOUDIN BLANC FAÇON TOURNEDOS
- MAGRET DE CANARD AU NOUGAT
- MAGRET DE CANARD FIGUE ET FOIE GRAS

- FILET MIGNON DE PORC, SAUMON, AIL ET FINES HERBES
- FILET MIGNON EN CORUTE, AIL ET FINES HERBES

- ROTI DE PORC ORLOFF
- ROTI DE PORC MONTAGNARD
- ROTI DE PORC FIGUES ET ABRICOTS

- SUPREMES & CUISSSES DE CHAPON DOUCE FRANCE
- ROTI DE CHAPON RAISIN CHATAIGNE LOUE 660G
- ROTI DE CHAPON AU BEURRE TRUFFE MAITRE JACQUES
- ROTI DE CHAPON SAUCE MORILLES MAITRE JACQUES
- CANETTE SEMIE-DESOSSEES MORILLE ARMAGNAC DOUCE FRANCE

LES PETITES VOLAILLES

- POULET FERMIER DE BRETAGNE Label Rouge
- POULET DE BRESSE AOP
- PINTADE FERMIERE Label Rouge
- PIGEONNEAU
- PIGEON
- CAILLES



LE CANARD

- LOBE DE FOIE GRAS CRU EVEINE
- ESCALOPES DE FOIE GRAS DU GERS X3
- ROTI DE MAGRET DE CANARD DU GERS IGP
- MAGRET DE CANARD
- MAGRET DE CANARD MARINES
- MANCHONS DE CANARD CONFITS
- CUISSSES DE CANARD CONFITES
- GESIERS DE CANARD CONFITS



LES GIBIERS

- RÔTI DE CERF
- RÔTI DE CUISSOT DE BICHE SAVEUR FORESTIERE
- RÔTI DE CUISSOT DE SANGLIER SAVEUR FORESTIERE



LES FARCES

- FARCE RAISINS ET COGNAC
- FARCE DE LOUE FIGUE ET FOIE GRAS
- FARCE POMMES, MARRONS & ARMAGNAC
- FARCE PAIN D'ÉPICES ET FRUITS D'HIVER



- FARCE MARRONS ET RAISINS
- FARCE AU FOIE GRAS

DIVERS

- SAUCES (béarnaise, poivre, cèpes, foie gras, champignons, aïelles, truffes ...)
- GRAISSE DE CANARD
- OEUF DE CAILLE X18
- OEUF DE CAILLE ECALES X12



BÛCHES MOUSSE

- 3 chocolats
- Croustillant chocolat
- Croustillant exotique
- Croustillant framboise
- Pomme caramel & spéculoos
- Marrons & cassis

12.95€
/BÛCHE 4
PARTS

18.95€
/BÛCHE 6
PARTS



BÛCHES CREME AU BEURRE

- Vanille
- Café
- Praliné
- Chocolat

12.95€
/BÛCHE 4
PARTS

18.95€
/BÛCHE 6
PARTS



Les délices
d'Ar Pont
**PRÉPARÉ
sur PLACE**
SUPER  Port-Croix

BÛCHES GLACEES

(6 personnes)

- BÛCHE COCO MANQUE PASSION . 500 g
- BÛCHE VANILLE BOURBON - FRAISE 500G
- BÛCHE CARAMEL BEURRE SALÉ, VANILLE BOURBON & ÉCLATS DE CARAMEL (500g)
- BÛCHE PASSION FRAMBOISE (500g)



16.45€
/BÛCHE 6
PARTS

ENTREMETS GLACEES

- Dômes de Nougats glacés & framboises x3 (3x80g)..... **10.95€/3 pièces**
- Rocher x2 (2x180g)..... **7.35€/2 pièces**
- Truffé x2 (2x180g)..... **7.35€/2 pièces**
- Armoricaïn x2 (2x180g)..... **7.35€/2 pièces**
- Vacherin breton au caramel beurre salé..... **20.95€/pièce**
6 personnes (600g)



Nougat glacé



Rocher



Truffé



Armoricaïn



Vacherin 6 personnes

COMMENT COMMANDER ?

COMMANDES PAR TÉLÉPHONE, PAR MAIL
OU EN MAGASIN



Jusqu'au 19 décembre pour
vos menus de Noël



Jusqu'au 27 décembre pour
vos menus du jour de l'an



02 98 70 48 57



superu.pontcroix.direction@
cooperative-u.fr

**TOUTE L'ÉQUIPE DE VOTRE SUPER U
PONT-CROIX VOUS SOUHAITE DE
JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer
avec modération.
Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.
WWW. MANGERBOUGER.FR

