EXPERIENCE BY CARNAC

5 PLAGES,
3 000 MENHIRS,
1 SEUL CARNAC.

MENUS DU RÉVEILLON ET DE NOËL

CATALOGUE 2023

OFFICE DE TOURISME DE CARNAC
74 AVENUE DES DRUIDES
56340 CARNAC
02 97 52 13 52
www.ot-carnac.fr

Votre réveillon de Noël à Carnac

Restaurant Le Lounge Bar
2 avenue de l'Atlantique
Carnac
02 97 52 53 00

Menu du 24 Décembre 2023

90€ par personne (hors boissons)
Supplément de 57€ pour les pensions

Mise en bouche
Cocktail de Noël et amuses-bouches

Entrée
Huîtres n°10 juste saisie, gelée vinaigre de pommes rouges, crémeux de panais à la fève de tonka, caramel au Cognac XO

L'entre deux
Granité

Plat
Dos de bar fumé à la fleur de thym, cèpes grillés au combawa, sauce corosol

Dessert
Sphère glacée à la vanille, coeur fruits des bois, espuma hibiscus, sur lit de crumble fruits du mendiant

Votre réveillon de Noël à Carnac

Restaurant Le Cairn
82 avenue des Druides
Carnac
02 97 52 14 15

DÎNER DU 24 DÉCEMBRE 2023

***** 90€ ***** *(hors boissons)*

Amuses-bouche

***

Saint-Jacques marinées au miso, amandes fumées et riz soufflé aux algues

***

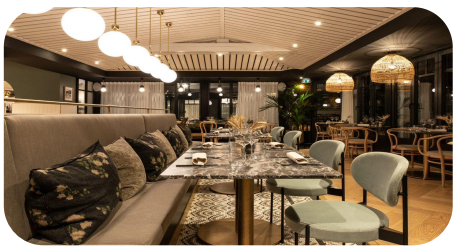
Homard bleu, gingembre et sarrasin

***

Volaille de l'Argoat sauce Albufera et céleri rave aux truffes

***

Surprise de Chocolat noir.



Votre repas de Noël à Carnac

Restaurant Casino Circus
41 Avenue des Salines
Carnac
02 97 52 64 64

5€ en ticket de jeu offerts

CÉLÉBREZ NOËL AU CASINO

MENU DU 24 ET DU 25 DÉCEMBRE 2023

***** 52€ *****

Mise en bouche de Noël et sa coupe de Champagne

***

Tartare de tourteau aux perles de citron, toast à l'aïoli

***

Filet de bœuf grillé, sauce aux morilles, pommes de terre Suédoises et poêlée de légumes

***

Duo de fromage, salade et chutney de figues moelleuses

***

Bûche de Noël Gianduja caramel

www.casinodecarnac.fr 41 Avenue des Salines, CARNAC +33 2 97 52 64 64
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération. *Ticket de jeu non négociable, non échangeable, non remboursable.
L'accès au casino est réservé aux personnes majeures, non interdites de jeu et sur présentation d'une pièce d'identité. Jouer comporte des risques. Appelez le 0 805 02 00 00 (Appel gratuit).

Votre repas de Noël à Carnac

Restaurant Le Lounge Bar
2 avenue de l'Atlantique
Carnac
02 97 52 53 00

DÉJEUNER DU 25 DÉCEMBRE 2023
72€ par personne (hors boissons)
Supplément de 39€ pour les pensions

Entrée
Marbré de foie gras aux gambas et gingembre, fraîcheur sangria, pain vapeur au sarrazin

Plat
Suprême de pintade farcie aux morilles, butternut confit, kumquat, réduction de ponzu

Dessert
Bûchette pommes au cidre, praliné et graines de kasha soufflées

Votre repas de Noël à Carnac

Restaurant Le Petit Bedon
106 avenue des Druides
Carnac
02 97 52 11 62

CARTE DES 24 ET 25 DÉCEMBRE

Fruits de mer :

★ Plateaux Monsieur - 33€ :
½ tourteau ou araignée, 3 spéciales, 3 Kys étoile, 5 langoustines, 2 crevettes sauvages, 5 bulots, 80g de bigorneaux

★ Plateaux Mademoiselle - 48€ :
½ homard, ½ tourteau ou araignée, 3 spéciales, 3 Kys étoile, 5 langoustines, 2 crevettes sauvages, 5 bulots, 80g de bigorneaux

★ Langoustines 300g environ cuites par nos soins, mayonnaise maison - 26€

★ Huîtres Kys étoile - 24€ les 6 et 48€ les 12

★ 12 Praires farcies maison - 18€

★ 4 saint-Jacques en coquilles farcies comme les Praires - 21€

Suite de la carte page suivante

Votre repas de Noël à Carnac

Restaurant Le Petit Bedon
106 avenue des Druides
Carnac
02 97 52 11 62

CARTE DES 24 ET 25 DÉCEMBRE

Entrées :

★ Assiette de saumon fumé par nos soins, émulsion Lac d'épices - 22€

★ Foie gras de canard label rouge mi-cuit maison - 24€

★ Le terrine du Père Claude maison au foie gras - 17€

★ Soupe de poisson safranée aux noix de Saint-Jacques - 19€

★ Ravioles de cèpes, escalope de foie gras poêlée - 22€

★ Camembert au lait cru rôti et flambé au Calvados - 14€

Suite de la carte page suivante

Votre repas de Noël à Carnac

Restaurant Le Petit Bedon
106 avenue des Druides
Carnac
02 97 52 11 62

CARTE DES 24 ET 25 DÉCEMBRE

Plats :

La Terre :

★ Entrecôte ANGUS (300g environ) d'Irlande, béarnaise et gratin Dauphinois - 44€
★ Rognons, ris de veau et escalope de foie gras avec poêlée aux morilles et ravioles de cèpes - 45€
★ Boudin C.Parra et Andouille de Plouharnel, purée maison - 25€
★ Cassoulet maison - 25€
★ Coquelet rôti, pommes allumettes et son jus de volaille - 25€
★ Côte de veau basse température aux morilles, purée maison - 38€

La Mer :

★ Filet de Turbot, risotto crémeux, beurre blanc oeufs d'Arënkha - 35€
★ Noix de Saint-Jacques, purée de chou-fleur, jus de betterave - 33€
★ Pâtes au homard et crème de homard - 65€
★ Risotto crémeux aux gambas et crème de homard - 28€
★ Homard grillé à la Cancalaise - NC
★ Langouste grillé à la Cancalaise - NC
★ Bouillabaisse royales (raie, bar, St-Jacques, turbot, ½ homard) - 48€
★ Filet de bar aux morilles, purée maison - 35€

Suite de la carte page suivante

Votre repas de Noël à Carnac

Restaurant Le Petit Bedon
106 avenue des Druides
Carnac
02 97 52 11 62

CARTE DES 24 ET 25 DÉCEMBRE

Fromages et desserts :

★ Brie à la truffe maison - 12€

★ Saint-Marcellin affiné - 9€

***

★ Profiteroles maison - 9€

★ Crème brûlée - 9€

★ Mousse au chocolat maison - 9€

★ Brioches perdues, glace pistache caramel au beurre salé et spéculos - 9 €

★ Vacherin aux fruits de saison - 9€

Suite de la carte page suivante

EXPERIENCE BY CARNAC

5 PLAGES, 3 000 MENHIRS, 1 SEUL CARNAC.

MENUS DU RÉVEILLON ET DE NOËL

A EMPORTER

CATALOGUE 2023

OFFICE DE TOURISME DE CARNAC
74 AVENUE DES DRUIDES
56340 CARNAC
02 97 52 13 52
www.ot-carnac.fr

Votre repas de Noël à Carnac

Restaurant Côté Cuisine
36 Avenue Zacharie Le Rouzic
Carnac
02 97 57 50 35

MENU DU RÉVEILLON ET DE NOËL
A EMPORTER
*** 65 € par personne***

Saint-Jacques et son tofu mariné aux zestes d'agrumes, radis multicolores, poutargue et huile d'aneth

***

Poisson de ligne selon la criée, courge en croûte de sel, beurre blanc fumé et caviar d'Aquitaine

Ou

Volaille chaponnée en deux cuissons, légumes d'hiver à la truffe noire, sauce Albuféra

***

Brie de Meaux affiné à la truffe noire, poire au poivre Timut et mesclun (supplément 8€)

***

Croustillant au chocolat Baracoa de Nicolas Berger et praliné, anglaise à la fève de tonka et caramel lacté

A retirer le 24 au matin, réservation 48h à l'avance par mail ou téléphone :
cotecuisine-carnac@hotmail.fr / 02 97 57 50 35

Votre repas de Noël à Carnac

Boucherie Gauloise
59 avenue des Druides
Carnac
02 97 52 10 06

CARTES DES FÊTES 2023

À partir du 12 décembre, dernière prise de commande pour Noël le 22 décembre. Aucune modification possible une fois la commande prise.

Côté boucherie :

Boeuf

- Filet de boeuf
- Côte de boeuf (possibilité maturée)
- Pièce d'exception pour vos fondues, pierrades, rôtis ou plats en sauce
- Veau fermier breton, agneau du limousin et porc fermier breton.

Volaille

Prestige :

- Chapon de Bresse au torchon
- Poularde de Bresse au torchon
- Poulet de Bresse

Festive :

- Chapon fermier
- Poularde fermière
- Dinde fermière
- Chapon de pintade fermière

Possibilité de :

- *Cuire vos pièces de viandes et volailles*
- *Désosser et farcir vos volailles*

Spécialités bouchères

- Rôti orloff (veau, dinde, porc)
- Rôti périgourdin (veau, dinde)
- Rôti aux fruits (porc)

Et bien d'autres à voir avec votre boucher !

Suite de la carte page suivante

Votre repas de Noël à Carnac

Boucherie Gauloise
59 avenue des Druides
Carnac
02 97 52 10 06

CARTES DES FÊTES 2023

Mises en bouche :

Froid

Pains surprises :

- Pain charcutier
- Pain marin
- Pain Terre et Mer
- Pain festif

Verrines :

- Douceur de la mer
- Tartare saumon passion
- Crème de choux-fleur et chips de canard

- Saumon fumé et son blinis
- Saucisse cocktail
- Mini galantine précieuse
- Mini pâté croûte Richelieu
- Mini navette garniture : homard, foie gras figue ou saumon crème ciboulette

Chaud

- Croquilles escargot
- Mini feuilleté saucisse
- Croustillants gambas
- Mini gougères
- Bouchées de ris de veau
- Friandises de foie gras et/ou St-Jacques
- Pruneaux lardés
- Mini burger (cheese/foie gras)
- Falafels (pois chiches et pois cassé)

Caviar *uniquement sur commande*

(Caviar prélevé sans mort de l'esturgeon)

- Beluga 50g 100g
- Russian 50g 100g

Suite de la carte page suivante

Votre repas de Noël à Carnac

Boucherie Gauloise
59 avenue des Druides
Carnac
02 97 52 10 06

CARTES DES FÊTES 2023

Charcuterie festive :

- Galantine canard aux épices et Noël et miel
- Galantine chevreuil aux airelles
- Pintade au foie gras, champignons et figues

Pâtés en croûte :

- Caille et raisins de corinthes
- Pintade morilles
- Saumon et petits légumes
- Lapin noisette
- Canard foie gras

Boudins blancs :

- Nature
- Pain d'épices
- Foie gras

Entrées :

Froid :

- Marbré de volaille au foie gras
- Foie gras mi-cuit sud ouest
- Saumon fumé écossais
- Terrine aux St-Jacques
- Terrine de saumon à l'oseille
- Médaillon de langouste en terrine d' écrevisse et homard

Chaud :

- Cocotte briochée garniture chapon, foie gras, morilles
- Croustade St-Jacques
- Gros escargots Bourgogne
- St-Jacques cuisinées en coquille
- Cassolette ris de veau
- Soufflé homard écrevisses

Suite de la carte page suivante

Votre repas de Noël à Carnac

Boucherie Gauloise
59 avenue des Druides
Carnac
02 97 52 10 06

CARTES DES FÊTES 2023

Plats chauds :

Viandes :

- Poularde farcie morilles et nectar des anges
- Chateaubriand rossini
- Estouffade de sanglier aux marrons

Poissons :

- Matelote de St-Jacques cabillaud et fruits de mer
- Filet de Saint-Pierre sauce homardine
- Lotte de la mère Noël (façon armoricaine)

Accompagnements :

- Galette de pomme de terre
- Gratin dauphinois à la truffe
- Fagot haricots verts lardés
- Risotto crémeux
- Poêlée forestière

Jeanne, Guillaume et Gabin ainsi que toute l'équipe de la Boucherie Gauloise vous souhaitent de bonnes fêtes de fin d'année !

Votre repas de Noël à Carnac

Boulangerie La Boulange
1 avenue des Druides
Carnac
02 97 52 61 96

CARTES DES FÊTES 2023

Le salé : 1.20€/pièce

- Feuilleté poireaux
- Feuilleté saumon
- Feuilleté thon-curry
- Feuilleté jambon-ananas
- Feuilleté viande hachée
- Feuilleté lardons-oignons
- Feuilleté lardons-champignons
- Roulé saucisse
- Pizza
- Chausson andouille
- Bouchée à la reine
- Roulé jambon ou chorizo

Le sucré : 1.35€/pièce

- Éclair chocolat
- Éclair café
- Choux vanille
- Choux caramel
- Choux praliné
- Choux chantilly
- Tarte citron
- Tarte chocolat
- Tarte caramel
- Tarte fruits

Commandes au 02.97.52.61.96 ou directement au magasin.

À très vite à la boulange

Votre repas de Noël à Carnac

Boulangerie Maison Louis
2 rue du Tumulus
Carnac
09 83 58 58 62

CARTES DES FÊTES 2023

Notre gamme de pains

Pain à la coupe :

- Ty Louis fruits (raisins, pruneaux, noix, abricots)
- Ty Louis (farine de blé, meule et seigle
- Le Prononcé (farine de blé, seigle, orge et graines de lin, sésame et tournesol)

Nos baguettes :

- Tradition
- Moulée
- Graines
- Armorique (farine de blé, sarrasin ,seigle et graines)
- Blé noir (farine de blé, blé noir, graines de sarrasin

Nos pains spéciaux :

- Le pain complet
- Le pain Quinoa
- Le pain au noix
- Le pain miel de raisin noisette
- Le quatre saisons

Nos pains de Noël :

- Le pain aux figues
- Le pain d'épices
- Le pain de seigle
- Pain de mie rond
- Pain de mie carré

Notre gamme de bûches

Nos bûches glacées :

- Framboise passion
- Poire Chocolat
- Vanille Chocolat

Nos bûches pâtissières et bûchettes :

- Café
- Chocolat
- Vanille
- Praliné
- Grand Marnier

Nos bûches bavaroises et bûchettes:

- Carapomme
- 3 chocolats
- Mangue insert framboise

Suite de la carte page suivante

Votre repas de Noël à Carnac

Boulangerie Maison Louis
2 rue du Tumulus
Carnac
09 83 58 58 62

CARTES DES FÊTES 2023

Nos spécialités

Sur commande :

- Vacherins
- Omelette Norvégienne
- Profiteroles

Nos réductions

- Réductions salées
- Réductions sucrées

Notre gamme de galettes

- Frangipane
- Pomme
- Poire chocolat

La boulangerie Maison Louis sera ouverte tous les jours du 20 décembre au 6 janvier. Le 25 décembre de 7h à 13h30 et le 1er janvier de 8h à 13h30.

N'hésitez pas à venir passer commande dès maintenant en boutique ou par téléphone : 0983585862