

Plats à réchauffer

POISSONS

Marmite de la mer aux trois poissons et sa sauce normande / cidre.....	6.80 la part
Cassolette de merlu au beurre Nantais.....	7.00 la part
Pavé de saumon et sa sauce vanille.....	5.90 la part

VIANDES

Cuisse de pintade au muscadet.....	5.00 la part
Magret de canard sauce Cheverny.....	6.00 la part
Caille farcie au foie gras en habit de fête.....	6.50 la part
Onglet de veau et sa sauce solognote.....	6.70 la part

GARNITURES

Tatin arlésien.....	2.00 la part
Gratin dauphinois.....	2.00 la part
Pommes dauphine.....	2.70 la part
Pommes de terre à l'ancienne.....	2.00 la part
Poêlée forestière.....	2.00 la part
Riz pilaf.....	1.50 la part
Julienne de légumes.....	1.50 la part
Ratatouille.....	2.00 la part
Mogettes.....	1.50 la part

Nous garantissons
la fraîcheur de nos produits.
Toutefois un délai
de 5 jours est demandé
pour valider votre
commande

LIVRAISON

Forfait de 5.00 euros sur le canton de CLISSON, pour les autres communes nous consulter.

PRISE DE COMMANDE

Nous pouvons vous recevoir sur rendez-vous ou en direct au magasin

Carte traiteur

Agrémentez
vos apéritifs avec les
minis poivrons farcis,
minis bâtons de chèvre,
cakes salés, mini briochés
lyonnais.

APÉRITIF

Mini sandwichs briochés / saumon, jambon sec, rosbif, fromage.....	1.30 pièce
Verrines cocktail assorties / saumon, langoustine, foie gras.....	1.90 pièce
Bouchées dégustation à rechauffer	
mini quiches, mini pizza, mini croque, mini bouchées.....	0.70 pièce
Pain surprise garnie de 60 toasts assortis	29.00 pièce

BUFFET FROID

Assortiment de salades composés / 250 gr / 3 à 4 variétés par pers. 2.90 la part
(voir liste complète)

Assortiment de charcuterie / 5 variétés par pers.
jambon sec, rosette, saucisson à l'ail, jambon blanc, andouille..... 2.90 la part

Terrines maison / pâté de lapin, pâté à l'ancienne, rillette pur porc 0.90 la part

Terrines de la mer / 100 gr / St Jacques, crabe, saumon 2.90 la part

Viandes froides 3 au choix par pers.
rôti de bœuf, rôti de porc (farcis aux légumes), poulet créole, rôti de veau..... 3.20 la part

Fromages / plateau de 5 variétés 1.70 la part

DESSERTS

Tarte pâte fine «maison»
1.70 la part

**Moelleux chocolat
et sa crème anglaise**
1.70 la part

ENTRÉES FROIDES

Bavarois de langoustines et de crabes..... 3.90 la part

Bavarois aux deux saumons..... 3.90 la part

Assiette Périgourdine
copeaux de foie gras, magrets séchés,
gésiers de canard, salade nantaise, tomates confites..... 7.00 la part

**Foie gras maison
avec sa compotée d'oignons ou de figues**. 7.00 la part

Pamplemousse surprise
préparation à base de crevette 3.50 la part

Saumon farci en Bellevue / macédoine fraîche. 4.50 la part

PLATS CHAUDS

Couscous royal 7.00 la part

Paëlla 7.00 la part

Tartiflette 5.00 la part

Tajines 6.50 la part

Cochon de lait et ses 2 garnitures
mogettes ou pommes de terre à l'ancienne ou ratatouille . 6.50 la part

Jambon à l'os sauce au porto..... 5.90 la part

Mitonnée de bœuf à la flamande..... 3.90 la part

Choucroute de la mer..... 7,00 la part

Choucroute alsacienne «maison»..... 6.50 la part

ENTRÉES CHAUDES

Cassolette au ris de veau forestière..... 4.90 la part

Coquille St Jacques «Bretonne»..... 4.30 la part

Coquille St Jacques au Noilly..... 4.60 la part

Feuilleté aux deux saumons 3.50 la part

Peuvent être
conditionnés dans une
«norvégienne», qui tient
chaud les plats
environ 3 heures.