

CARTE TRAITEUR

Composez votre menu!

Entrées froides:

- Saumon mariné au vinaigre de cidre sur son blinis et sa crème fouettée au Xérès et à l'aneth.....7.00
- Foie gras de canard et son chutney.....8.00
- Assiette anglaise.....5.00

Entrées chaudes:

- Croustillant malouin aux fruits de mer et petits légumes.....6.50
- Gésiers confits et petits lardons en sauce aux noix sur chiffonade de salade et croutons.....6.00
- Aumonière de St Jacques au cognac sur fondue de poireaux.....8.00
- Farandole d'huitres en chaud-froid (selon saison).....7.00

Poissons:

- Bar en filet, sauce algues et fenouil.....8.50
- Lotte à l'armoricaine.....7.50
- Escalope de saumon au coulis d'artichaut.....7.50
- Filet de sole au cidre, tartelettes de blé noir et poivrons doux.....8.00
- Filet de rouget, compotée de blettes et fenouil.....7.50

Garnitures:

- Riz sauvage, petits légumes aux salicornes
- Pommes de terre sauce anis et fenouil

Viandes:

- Mignons de porc au vinaigre de cidre, mille-feuille de blé noir aux champignons.....8.00
- Pintade contisée au beurre du mendiant.....8.50
- Magret de canard en éventail, sauce à l'orange et mangue..... 8.50
- Emincé de veau rissolé au cidre et sa finesse de pommes.....8.00
- Pavé de boeuf sauce madère ou marchand de vin.....9.50
- Noisettes de veau à la moutarde ancienne.....8.00
- Civet de sanglier aux trois légumes.....9.50

Garnitures: (combinables x 2)

- Etuvée de légumes de saison
- Concassée de tomates fraîches
- Pommes de terres (bio) rôties en robe des champs
- Tagliatelles de blé noir et lentilles corail

L'assiette des trois fromages:.....2.50

La salade mêlée:.....1.50

Les desserts assiette:au choix.....3.50

- Tartare de fruits frais sauce créole
- Pomme rôtie, caramel beurre salé au cidre
- Poire pochée au chocolat, chantilly maison
- La pièce montée
- Bailey's cheese cake et sa sauce anglaise
- Tarte chocolat et fruits de la passion
- Alliance pommes blé noir, sauce caramel breton

Demandez votre devis, réponse rapide assurée.