

# PLATS A EMPORTER

## **APERITIF**

Pain surprise au céréales reconstitué (50 pièces)..... **23 €**

**Feuilletés chauds**(saucisses, allumettes fromages,pruneau,forestier,cumin)  
6 pièces par personne..... **2.30 €**

**Canapés Assortis** :beurre de langoustines ,œuf de lompe, tarama saumon fumé,jambon de,montagne, Mousson de canard,,tartare .

5 pièces par pers.....**2.50 €**

mini bouchées de saint jacques et d'escargot **0.50 € pièce**

cuillère chinoise à **1.00 € pièce**

Tartare de saumon mariné citron vert -aneth

et

Carpaccio de bœuf au parmesan

et

Perles marines aux œufs de truite (verrine)

Autres proposition de produit cocktail ☞ nous consulter

Verrine à **1.20 € pièce**

;crabe,coulis de tomate,purée de brocolis

concombre,mousse d'avocat ,dés de pamlemousse

crevette ,thon a la crème, tomate confite

.....

☞ Entrée Servi à l'assiette (plastique de couleur)

**salade tex -mex** (émincé de veau mariné,râpé de pomme de terre,manchon de volaille , jambon de montagne tomate cerise, mâche, melon suivant saison **5.80 €**

**Assiette méditerranéenne**( *filet de rouget sur tartare de tomates ,terrine de saint jacques,rémoulade de la mer, crevettes papillon et copeau de saumon fumé ,maison , ,tomates cerises,mesclun de salade ,petite vinaigrette balsamiques et huile d'olive*) **6.20 €**

**méli mélo au 2 saumons** ;*Tartare de saumon au basilic, saumons fumé maison ,terrine de saint jacques au muscadet, crevettes et,pain d'épice Rôti.....* **6.80 €**

**Salade Chaleonnaise** ;(*jambon Serrano,magret d'oie fumé,foie gras maison,duo de filet de caille poêlés,raisin frais,salade , melon,vinaigre balsamique*) ..... **6.80 €**

**Fraicheur d'automne** *Champignons forestiers,lamelles de boudin blanc,jambon de montagne,lardons fumés,terrine à l'ancienne pommes fruits flambées,tomates ,mesclun de salade ,tomates,raisins noirs.)* **6.80 €**

**Salade terre et mer** (foie gras maison sur toast, saumon fumé,grosses crevettes , gésiers émincés, mini- asperges, , tomates cerise, cocktail de fruit de mer...**7.20 €**

**Briand j-y 02.40.31.79.74.**

**www.briand-traiteur.com**



- 1/2 LANGOUSTE A LA PARISIENNE (280g ) .....10.00 €
- 1/2 HOMARD A LA PARISIENNE .....1.0.00 €  
foie gras au pineau des charentes 50 g confiture d'oignon.....6.50 €  
Saumon fumé Ecossais maison, à l'aneth ..... 3.00.€ les 100g
- foie gras entier au porto .....9.00 € les 100 g
- Ananas surprise.....5.50 €



## NOS POISSONS

- Filet de sole et noix de saint jacques enbrochettes,  
duo de graines de sésames et pavot.....5.50 €
- Cassolette de la mer crustacées (saint jacques, crevettes, crabe) .....5.70 €
- Cassolette de la mer poissons (sandre, saumon ) ... ..... 5.00

€

- Noix de saint jacques au cidre sur lit d'endives braisée et pommes  
caramélisées 6.00€
- Fricassée de saint jacques et filet de rouget sur fondu de poireau au  
marsala.....6.80 €
- Filet de perche à la Dieppoise.....5.20€
- Pavé de sandre de nos rivières .crème de langoustines.....5.50 €
- Aumônière de saint jacques au petits légumes sauce noilly..... 6.50 €

## LES VIANDES

- Brochettes de filet de caille et volaille au lard fumé  
et abricot sauce au curcuma.....5.20 €
  - ou mi figes mi raisins
  - Suprême de poulet en portefeuille et mignonnette forestière.....4.50 €
  - Caille farcie façon normande.....5.90 €
  - Suprême de pintadeau sauce poire et miel d'acacias.....5.20 €
  - Noisettes de chevreuil grand veneur.....5.80
- €
- Filet mignon de porc charcutière.....4.90 €
  - Sauté de kangourou forestier.....5.40 €
  - Pavé de kangourou sauce poivrade.....5.80 €
  - Pavé de biche a la aveur de cèpes.....7.20 €
  - Aiguillettes de poulet Challandais farci sauce aux morilles..... .. 4.50 €
  - Coquelet aux raisins et pineau des charentes ..... 4.30 €
  - Fondant de pintadeau farce au foie gras et châtaignes.....6.20 €
  - Confit de canard.....4.80 €
  - Dos de chapon rôti sauce ibérique (tomate et champignons) .....6.30 €
  - paupiette de biche aux chataignes.....4.60€

cuisse de cannette

a l'orange

au cidre

au pêche.....4.90€

cuisse de pintadeau aux pleurotes.....4.90€

ou farci.....5.80€

poulet aux écrevisses et semoules aux 4 épices.....4.20 €

noix de veau braise a la dijonnaise.....5.20 €

jambon braise au porto.....3.80 €

estouffade de biche aux airelles.....5.80€

- prix en baisse

### **GARNITURES**

Gratin dauphinois.....	1.20 €
Pommes campagnardes.....	1.50 €
Fagot d'haricots verts .....	1 €
Fagots d'asperges vertes.....	1 €
Tomate provençale gratinée.....	0.50 €
Aumônière de champignons des bois.....	1.80 €
Garniture d'hiver( <i>haricots verts, topinambour , châtaignes , lardons fumés, fèves le tout revenu avec de la graisse d'oie</i> )	1.40 €
Pomme de terre grenailles et champignons .....	1.20 €

<b>PLATEAU DE FROMAGES</b>	<b>2.80 €</b>
<b>chausson de chèvre .....</b>	<b>3.20 €</b>
<b>curé Nantais au sésames rôtie</b>	<b>1.80 €</b>

**PÂTISSERIE 3.00 €**  
**(williamines, poire caramel, caranoisettes, craquant au trois cocolats, ,l' antillais RÉDUCTIONS ASSORTIES ( 3 PIÈCES) 2.80 €**  
**Aumônière pomme ananas ,fondant caramel beurre salé.....3.50 €**

Les commandes sont a passer avant le mardi du jour de fetes