

PLATS A EMPORTER

Tarif 2012

APERITIF

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

Feuilletés chauds(saucisses, allumettes fromages,pruneau,forestier,cumin)
6 pièces par personne..... 2.90 €

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

5 pièces par pers.....2.70 €

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

cuillère chinoise à 1.20 € 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 1.40 € 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 ,terrines de saint jacques,rémoulade de la mer, crevettes tropicales et copeau de saumon fumé ,maison , ,tomates cerises,mesclun de salade ,petite vinaigrette balsamiques et huile d'olive)..... 6.80 €

méli mélo au 2 saumons :Tartare de saumon au basilic, saumons fumé maison ,terrines de saint jacques au muscadet, crevettes et,pain d'épice Rôti..... 7.20 €

Salade Chaléonnaise ;(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,terrines à l'ancienne pommes fruits flambées,tomates ,mesclun de salade ,tomates,raisins noirs.) 7.00 €

Salade terre et mer (foie gras maison sur toast, saumon fumé,grosses crevettes , gésiers émincés, mini- asperges, , tomates cerise, ...7.70 €



Coquille de crabe ou saumon.....	3.80€
pamplemousse surprise.....	6.00 €
rémoulade de l'océan.....	4.00 €
Terrine de saint jacques au muscadet crème fouetté basilic.....	4.10 €
Rouelle de saumon au basilic.....	4.40 €
Duo de tartare de saumon frais au basilic et pain d'épice(<i>fumé et frais</i>)...	6.00€
Croustillant de saumon fumé(<i>saumon fumé,cube d'avocat,pomme verte ,champignons frais,saint jacques, sauce cocktail ,sur lit de salade</i>) servi dans une feuille de brick.....	5.90 €
Carpaccio de saumon frais a la saveur de badiane .	3.70 €
Avocat au thon.....	3.40 €
Saumon farci à la mousseline de st Pierre.....	5.50 €
Croustade de saint Jacques au muscadet.....	5.50 €
Assortiments <i>de saumon fumé ,crevettes,terrine de saint jacques</i>)	7.00 €
<i>(Au plats de 8 pers)</i>	

½ LANGOUSTE A LA PARISIENNE (280 g)	17 €
½ HOMARD mayonnaise	15.00 €
foie gras au pineau des charentes 50 g confiture d'oignon.....	7.50 €
Saumon fumé Ecosais maison, à l'aneth	5.00.€ les 100g
foie gras entier au porto	8.50 € les 100 g
Ananas surprise.....	6.00 €

ENTREES CHAUDES

COQUILLE FEUILLETEE DE ST – JACQUES ET FRUITS DE MER	5.60 €
CROUSTILLANT DE FOIE GRAS AU POMMES CARAMELISEES , beurre de cidre.....	6.40 €



LES POISSONS

Dos de colin a la vapeur.....	5.70€
Filet de perche à la Dieppoise.....	6.00.€
Roulade de saumon et colin.....	6.20€
Filet de sole Normande.....	6.40€
Pavé de dorade grise.....	6.40€
Lotte à l'américaine.....	selon le cours
Brochettes. aux deux poissons.....	5.00€
Cassolette de la mer crustacées (saint jacques,crevettes,crabe)	5.90 €
Cassolette de la mer poissons (sandre,saumon)	5.40 €
Noix de saint jacques au cidre sur lit d'endives braisée et pommes caramélisées	7.00€
Noix de saint jacques et boudin blanc rôti à la saveur de vanille	6.80 €
nouveau Fricassée de saint jacques et filet de rouget sur fondu de poireau au marsala.....	7.20 €
Duo de saumon et saint jacques en brochettes.....	6.40€
Filet de truite à l'oseille.....	5.00 €
Pavé de saumon au coulis d'écrevisse.....	5.20 €
Pavé de brochet de nos rivières .crème de langoustines.....	6.10 €
nouveau Filet de sole et noix de saint jacques en brochettes, duo de graines de sésames et pavot.....	6.40 €
Aumônière de saint jacques au petits légumes sauce noilly.....	6.50 €

SERVICE LOCATION DE VAISSELLE :

1 Verre

2, Assiettes

1 jeu de couverts

1 tasses

2 € + 1 € rendu sale

en plus si nécessaire assiettes, 0.50

jeu de couverts .0.50

verres 0.40

LES VIANDES

Brochettes de filet de caille et volaille au lard fumé et abricot au marsala	6.40 €
ou mi figues mi raisins	
Suprême de poulet en portefeuille et mignonnette forestière.....	5.20 €
Caille farcie façon normande.....	6.80 €
Suprême de pintadeau sauce poire et miel d'acacias.....	6.10 €
Noisette de porcelet fondantes confites aux amandes amères.....	6.20 €
Noix de jambon marinée au miel et citron	6.00 €
Jambon entier braisé madère et champignons...pour 40 pers env...	5.50 €
Noisettes de chevreuil grand veneur.....	6.50 €
Filet mignon de porc charcutière.....	6.00 €
Sauté de kangourou forestier.....	6.20 €
Pavé de kangourou sauce poivrade.....	7.20 €
Aiguillettes de poulet Challandais farçi sauce aux morilles.....	5.20 €
Coquelet aux raisins et pineau des charentes	5.40 €
Confit de canard.....	5.20 €
Dos de chapon rôti sauce ibérique (tomate et champignons)	7.00 €
Râble de lapereau farçi espagnol (farce veau et légumes).....	6.40 €
paupiette de biche aux châtaignes.....	5.20€

cuisse de cannette	a l'orange	
	au cidre	
	au pêche.....	5.60€
cuisse de pintadeau aux pleurotes.....		5.60€
ou farçi.....		6.20€
poulet aux écrevisses et semoules aux 4 épices.....		4.20€
noix de veau braise a la dijonnaise.....		6.20 €
estouffade de biche aux airelles.....		6.00€
coq au vin.....		6.00€
navarin d'agneau tradition.....		6.100 €
bœuf bourguignon.....		6.00 €
choucroute alsacienne.....		7.80 €
choucroute de la mer		7.80 €
cassoulet maison.....		7.00 €
paella royale 400 g (riz,poivrons,oignons rouges ,tomates,encornets crevettes,langoustines,petits pois,courgettes,moules,chorizo+1 cuisse de poulet		7.80 €
tartiflette et cochonaille		6.90 €
couscous (légumes,poulet ,agneau ,merguez ,semoule aux raisins blonds.....		9.80 €
colombo de poulet riz créole.....		6.10 €
tagine d'agneau a l'orientale.....		7.00 €
jambonnette de cochon de lait braisé		7.40 €
poule au pot garnie.....		6.00 €

GARNITURES VIANDES

Gratin dauphinois.....	1.30 €
poêlées campagnardes.....	1.50 €
Fagot d'haricots verts	1 €
Fagots d'asperges vertes.....	1 €
Tomate provençale gratinée.....	0.50 €
Aumônière de champignons des bois.....	2.50 €
Garniture d'hiver(<i>haricots verts, petits pois, châtaignes, lardons, fèves</i>)	1.80 €
Pomme de terre grenailles	1.20 €

GARNITURE POISSONS

Emince de petits légumes.....	0.80 €
Poireaux a la crème de marsala et poivron confit.	0.80 €

PLATEAU DE FROMAGES	3.00 €
chausson de chevre	3.20 €
curé Nantais au sésames rôtie	2.00 €

PÂTISSERIE 3.70 €(williamines,poire caramel,charlottes fruits rouges meringuée,l' antillais
RÉDUCTIONS ASSORTIES (3 PIÈCES) 4.1 0 €
Aumônière pomme ananas ,fondant caramel beurre salé.....5.20 €

PIÈCE MONTÉE 4.6 0 € (3 CHOUX)

LIVRAISON HORS COMMUNE 35 €