

<i>Pain surprise jambon de pays</i>	25 €
<i>Pain surprise charcuterie</i>	25€
<i>Pain surprise saumon fumé</i>	30 €
<i>Assortiment de feuilletés (60 pièces)</i>	21€
<i>Assortiment de feuilletés (120 pièces)</i>	42€
<i>Escalier 100 canapés assortis</i>	50€

<i>Langouste thermidor</i>	25€/pers
<i>½ Langouste crudité</i>	22€/pers
<i>Paupiette de merluie</i>	7€/pers
<i>Mousseline de poisson sauce fines herbes</i>	4 €/pers
<i>Cassolette de ris d'agneau normande</i>	5€/pers
<i>Oeuf à la suédoise</i>	5 €/pers
<i>Terrine de coquilles saint jacques</i>	5 €/pers

<i>Cassolette écrevisse</i>	6 €/pers
<i>Filet de sandre à la fondue de poireaux</i>	7€/pers
<i>Coquilles saint Jacques au Noilly</i>	7€/pers
<i>Gratin de saumon</i>	6 €/pers
<i>Quenelles de brochet maison</i>	6 €/pers
<i>Pavé d'omble chevalier</i>	8€/pers
<i>Lotte braisée au cidre</i>	9€/pers
<i>Noix de pétoncles aux petits légumes</i>	7€/pers
<i>Filet de Bar</i>	10€/pers

<i>Ris de veau surprise</i>	14€/pers
<i>Pavé de bœuf sauce madère</i>	12€/pers
<i>Jambon en croûte sauce madère (min. 6 p)</i>	6 €/pers
<i>Magret de canard au poivre vert</i>	9 €/pers
<i>Pintade aux pommes</i>	6 €/pers
<i>Canette au cidre</i>	7 €/pers
<i>Garniture au choix</i>	2 €/pers



Une entreprise à votre service depuis 1899



# Repas Traiteur

## NOTRE SELECTION DE PLATS

<i>MEDAILLON FOIE GRAS DE CANARD</i>	8 €/pers
<i>FILET DE FLÉTAN crème de langoustine</i>	8€/pers
<i>FILET DE PERCHE FORESTIER</i>	7 €/pers
<i>LONGE DE VEAU au coulis de cèpes</i>	10€/pers
<i>PAVE DE BICHE GRAND VENEUR</i>	10 €/pers
<i>CAILLE A LA PERIGOURDINE</i>	8€/pers

## ET NOUS AVONS SPECIALEMENT CHOISI CES VINS FINS POUR ACCOMPAGNER VOS METS

<i>Sancerre blanc, rosé, rouge</i>	9 €/bout
<i>Chenas « Domaine des Brureaux »</i>	9 €/bout
<i>Touraine « Michaud » blanc, rosé, rouge</i>	7 €/bout
<i>Muscadet sur lie « Château la Jouselière »</i>	6 €/bout
<i>Bordeaux »Terres douces » AOC</i>	5 €/bout

<i>LIVRAISON</i>	10 €
<i>LIVRAISON PLAT CHAUD</i>	50 €

24 €/pers

Œuf à la suédoise  
Ou  
Terrine maison au foie gras



Cassolette d'écrevisse  
Ou  
Pavé d'omble Chevalier



Pintade au calvados  
Ou  
Jambon en croûte sauce madère



Gratin dauphinois



Plateau de fromages assortis



Charlotte poire ou fruit de bois



Pain de table et pain de campagne

30 €/pers

Foie gras de canard  
Ou  
Terrine de coquille St Jacques



Filet de sandre à la fondue de poireaux  
Ou  
Noix de Pétoncle aux petit légumes



Souris d'agneau au thym  
Ou  
Magret de canard au poivre vert



Tomate provençale et Gratin de courgette



Plateau de fromages assortis



Feuillantine, framboisier, pièce montée....



Pain de table et pain de campagne