

<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