

Apéritif



Entrées



Poissons



Plats uniques



Viandes



Légumes



L'Apéro chic...à partager

Rillettes du pêcheur	2.50 € les 100grs
Tataki de bœuf en coupelle	2.10 €
Tartinades et fouaces croustillantes (4 pièces)	3.50 €
2 à 3 choix : duxelle de champignons, rillettes du pêcheur, tapenades, tzatziki, caviar d'aubergine...	
Mini rillauds (50 gr/personne)	1.50 €
Planche de charcuteries fines (5 personnes)	25.00 €
Planche de charcuteries fines & terrine ou rillettes (5 personnes) ..	34.00 €
Planche de charcuteries & Fromages (5 personnes)	29.00 €
Bouchées salées (minimum 10 pièces par sorte)	
Duxelle de champignons sur pain de campagne	1.00 €
Chèvre frais miel et poire sur pain aux noix	1.00 €
Tartare de saumon sur ciabatta-olives	1.10 €
Cookie saumon & crème de poire	1.80 €
Moelleux de volaille sur pain au colombo	1.00 €
Toast foie gras sur pain aux figues	1.50 €
Toast œuf brouillé, ciboulette et saumon	1.20 €
Maki	1.20 €
Tortilla pétoncles	1.80 €

Les petits pains

Pain puravita tomates confites, Parme, roquette & chèvre	2.10 €
Pain puravita foie gras	2.60 €
Briochette de saumon fumé	2.20 €
Pain au curry & poulet mariné, sauce cocktail	2.00 €
Mini Entremet thon	1.80 €
Entremet Parme et crème fromagère aux poires	1.80 €
Hamburger.....	2.30 €
Végétarien, jambon à l'os, italien, rôti de bœuf, chèvre tapenade, saumon fumé & aneth	
«Wrap» de courgette et saumon fumé	1.80 €

Les verrines

Verrine de Pétoncles et petits pois.....	2.20 €
Verrine de butternut & Pétoncles	2.20 €
Verrine foie gras et pain d'épices	2.50 €

Couppelles chaudes

Parmentier de bœuf	3.50 € pièce
Potée des Mauges	3.50 € pièce
Poisson sur julienne de légumes	3.50 € pièce

Desserts maisons

Crème fondante vanille	3.00 €
Panna cotta Fruits rouges	3.00 €
Tiramisu Café	3.00 €

À l'assiette

Carpaccio de bœuf copeaux de foie gras et huile de noisettes	14.00 €
Dôme de céleri parfumé vanille, Cœur de St Jacques snackées	13.50 €
Sur fond d'artichaut tendre, brunoise mangues et gingembre (froid)	
Foie Gras traditionnel à l'assiette	13.50 €
Assiette Végétarienne	9.00 €
Mousse de patate douce, crème d'asperges et croquants de choux fleur	
Assiette Dôme de volaille	11.00 €
gelée de pommes et longe de bœuf fumé	
Cannelloni de merlu & Croquant de légumes	12.00 €
Tartare aux graines de sésames torréfiées, profiterole de crustacés et mesclun	



Entrées chaudes

Cassolette de poisson maître d'hôtel	10.00 €
Brandade de lieu	10.00 €
Velouté potimarron	7.00 €
lard fumé, croquant concassé de légumes et noisettes	
Mini cassolette œuf poché et légumes croquants	7.00 €
Cassolette de Poisson en croûte de pain d'épices	11.00 €
Coquille St Antoine sur julienne de légumes	12.00 €

LE CONSEIL TRAITEUR pour les cocktails

Pour un apéritif simple comptez 4 à 7 bouchées par personne.
Pour remplacer un repas comptez 16 à 20 bouchées en incluant le sucré !
Pour des formules toutes prêtes en apéritif ou pour
remplacer un repas consultez notre Carte des Cocktails !

Prix selon cours et arrivage :

Filet de poisson et sauce au choix	de 10.00 € à 12.50 €
Filet de Dorade, jus safrané.....	12.00 €
Pavé de saumon rôti aux graines de sésames.....	12.50 €
Filet de merlu façon Tajine	11.50 €
Dôme de merlan cœur coulant brocolis	11.00 €
Cassolette de poisson sauce crustacés	11.50 €
Encornets à l'Armoricaine	10.00 €
Sauce au choix : Champagne, Aurore, pistil de safran, normande, oseille, fondue de poireaux, citronnelle, carottes aux agrumes,	
Coulis d'étrilles, supplément de	0.60 €



Nos cuisiniers
vous concoctent aussi
des petits plats
d'autres horizons

LE FLEURON
DES MAUGES

Parmentier de Boeuf *	8.00 €
Potée des mauges	10.00 €
Porc et chou confit, pommes de terre, saucisse de Toulouse, carottes et champignons	
Choucroute garnie	14.00 €
Pot au feu aux trois viandes (poulet, bœuf, porc)	13.00 €
Carbonade flamande (bœuf à la bière)	9.50 €
Choucroute de la mer	15.00 €
Chili con carné avec riz	9.50 €
Couscous	12.50 €
Tajine d'agneau	12.50 €
Tajines* poulet au citron, bœuf aux pruneaux ou poissons aux épices	11.50 €
Tartiflette	9.50 €
Wok de légumes asiatiques	9.50 €
Lasagnes de légumes	9.00 €

*Deux sortes possibles à partir de 30 personnes 1.50 € en supplément

*Sans légumes

Les duos possibles !

Consultez-nous ...
à partir de 25/30 personnes

En chaud uniquement à partir de 20 personnes :
10 € de réchauffe
Si en dessous :
location d'un four (selon disponibilité) : 20 €

Planche Raclette sans fromage

6.50 € par personne

Planche Mixte Raclette avec fromage

11.50 € par personne

Nous sommes Traiteur et nos produits sont faits Maison

Cette carte est une carte de saison, nos produits sont fabriqués par l'équipe selon les commandes et arrivages.
Pour cette raison, quel que soit le nombre de personnes, nous ne pouvons préparer de plats différents pour chacun.
N'hésitez pas à nous questionner si vous voulez en savoir plus sur notre fonctionnement.

Volailles

Emincé de volaille forestier ou curry coco.....	9.00 €
Suprême de pintade fermier rôti à la bière & crème de moutarde	13.50 €
Parmentier de pintade au foie gras	12.50 €
Éclair de civet de pintade	12.00 €
Rôti de pintade farcie.....	11.50 €
Wok de volaille pakchoï	9.50 €

Porc

Épaule confite 7 heures, jus réduit	11.00 €
Filet mignon de porc rôti, sauce moutarde à l'ancienne ...	10.50 €
Sauté de porc fermier à la bière brune	9.50 €
Parmentier de boudin noir et pommes confites.....	10.00 €
Palette de porc à la diable	9.00 €
Effiloché de porc caramélisé	9.50 €
Joues de porc confites sauce vigneronne	10.00 €

Agneau

Souris d'agneau confite (selon approvisionnement)	14.50 €
Curry d'agneau et riz Madras	11.00 €
Épaule d'agneau façon gigot de 7heures	12.00 €

Veau & Bœuf

Osso bucco de veau	13.50 €
Rôti de veau en spirale de cèpes	12.50 €
Blanquette de veau	11.50 €
Bœuf aux carottes ou Bœuf Bourguignon	10.00 €
Pavé de bœuf nature, 3 poivres ou forestier	13.50 €
Effiloché de bœuf sauce morilles	11.00 €
Noisette de veau aux cèpes et jus corsé	13.00 €

Livraison selon disponibilité

Cholet : 8.00 € sauf dimanche 16.00 €

Hors Cholet : calcul selon lieu

Accompagnement 2.80 € pièce

1 légume à choisir déjà inclus
dans le prix des viandes et poissons !

- Mini parmentier de champignons forestiers
- Mousseline de céleri parfumé à la vanille
- Mousseline de potimarron et noisettes
- Flan d'échalotes
- Flan de légumes
- Flan d'oseille et chou romanesco
- Bottereau d'automne (champignons et marrons)
- Gratin dauphinois nature ou pistaché
- Pommes dauphine
- Tatin de champignons des bois
- Pommes de terre marinées aux girolles
- Cèpes et morilles en robe des champs
- Purées maison (carotte, céleri, patate douce, butternut, potimarron ou panais)
- Riz parfumé aux légumes
- Gratin de légumes d'antan
- Crémeux de pommes de terre au cœur coulant forestier
- Mousseline de carottes à l'orange
- Risotto aux fruits secs
- Gratin de poireaux fondants au comté affiné

Fromages



Plateau classique	3.10 €
Fromages pasteurisés : Brie, St Nectaire, chèvre	
Plateau affiné Maison Bénêteau (5 sortes maximum) .	4.10 €
Sélection de l'affineur	
Picking de fromages affinés (Maison Bénêteau)	4.10 €