

Apéritif



Entrées



Poissons



Plats uniques



Viandes



Légumes



L'Apéro chic...à partager

Tartinade et fougaces (4 pièces)	2.10 €
<i>2 à 3 au choix : duxelle de champignons, rillettes du pêcheur, tapenades, tzatziki, caviar d'aubergine...</i>	
Panier de légumes et sauces (à partir de 10 personnes)	2.00 €
Mini rillauds (50 gr/personne)	1.50 €
Planche de charcuteries fines (5 personnes)	25.00 €
Planche de charcuteries & Fromages (5 personnes)	29.00 €
Planche de charcuteries fines & Terrine ou rillettes (5 personnes)	34.00 €

Bouchées salées

<i>(minimum 10 pièces par sorte)</i>	
Duxelle de champignons sur pain de campagne	1.00 €
Chèvre frais miel et poire sur pain aux noix	1.00 €
Toast de rillettes du pêcheur	1.00 €
Cookies crème fromagère et algues	1.50 €
Moelleux de volaille sur pain colombo	1.00 €
Croquant de patate douce, yuzu & Pétoncles	2.10 €
Tortilla fruits de mer ou boeuf haché	1.80 €
Toast moelleux façon mimosa	1.10 €
Toast de houmous de betteraves sur pain de campagne	1.10 €
Toast de boeuf haché, pickles d'oignons rouges et moutarde à l'ancienne	1.10 €
Toast de légumes grillés et dès de brebis	1.10 €

Les petits pains

<i>(minimum 10 pièces par sorte)</i>	
Pain puravita tomates confites, Parme, roquette & chèvre	2.10 €
Puravita foie gras	2.60 €
Brioche de rilette de poisson	2.20 €
Pain au curry & poulet mariné, sauce cocktail	2.00 €
Entremet thon	1.80 €
Entremet parme et crème fromagère aux poires	1.80 €
Mini croissant poulet, pesto & basilic	2.30 €
«Wrap» de courgette au saumon fumé	1.80 €
Rouleau de printemps aux légumes	1.60 €
Hamburger	2.30 €

Les verrines & coupelles

<i>(minimum 10 pièces par sorte)</i>	
Verrine de St Jacques & petits pois	2.20 €
Verrine de patates douces & Pétoncles	2.20 €
Verrine foie gras et pain d'épices	2.50 €
Verrine panna cotta chèvre et jambon de Parme	2.20 €
Tataki de patate douce	1.80 €

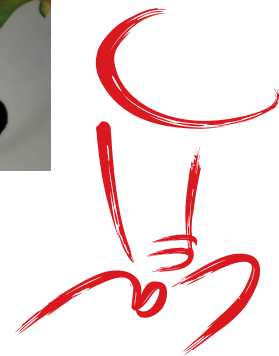
Desserts maisons

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

Si vous souhaitez du sucré, n'hésitez pas à nous demander.

A l'assiette

Gravlax de saumon maison crème citronnée, pickles de légumes & jeunes pousses	13.50 €
OEuf parfait crème de petits pois, asperges vertes & Chips de lard	9.00 €
Tartare de saumon avocat, tomates d'Antan et citron vert	12.50 €
Foie gras maison pain toasté au sirop d'érable & graines de sésame	14.00 €
Carpaccio de courgettes marinées burrata crémeuse, citron & pignons torréfiés... ..	9.50 €



LE FLEURON
DES MAUGES

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 : Nous contacter

Filet de poisson et sauce au choix de 10,00 € à 14,50 €

Exemple

Encornets à l'Armoricaïne en cassolette
Pavé de merlu à l'orientale
Lieu noir

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

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.

Parmentier de Boeuf *	8.00 €
Couscous de la mer merlu, saumon, légumes couscous et semoule	14.00 €
Tajines* poulet au citron, boeuf aux pruneaux ou poissons aux épices	11.50 €
Tajine de veau au citron confit & pommes de terre et fèves	12.50 €
Rougail saucisse & riz	9.50 €
Couscous	12.50 €
Paëlla	11.50 €
Moussaka	11.50 €
Maffé de poulet & Riz	10.00 €
<i>noilles, oignons, courgettes, gingembre, soja et champignons noirs</i>	
Chili con carné & Riz	9.50 €

*Deux sortes possibles à partir de 30 personnes 1,50 € en supplément

*Sans légumes

Plats uniques végétariens

Lasagnes de légumes	9.00 €
Wok de légumes asiatiques.....	9.50 €
Courgette ronde farcie fromage de chèvre, herbes fraîches et noix	9.50 €
Millefeuille de légumes grillés Aubergine, tomates, poivron, oignon, courgette, oeuf.. ..	9.50 €
Polenta aux petits légumes d'été sauce tomate.....	9.50 €

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€

Volailles

Rôti de volaille à l'Andalouse	11.50 €
Rouleau de pintade au citron confit.....	12.00 €
Éffiloché de volaille à la coriandre et au citron confit.....	10.00 €
Suprême de volaille rôti au cidre	10.00 €

Porc

Pressé de cochon fermier aux herbes fraîches et petits légumes	10.50 €
Médailon de porc fumé maison sauce cidre et pommes caramélisées	11.00 €
Confit de porc à la coriandre	10.00 €

Agneau

Souris d'agneau confite (selon approvisionnement)	14.50 €
Epaule d'agneau façon gigot de sept heures à la menthe	12.00 €
Confit d'agneau aux fruits secs et coriandre	11.00 €
Navarrin d'agneau	11.50 €

Veau & Bœuf

Rôti de veau façon Saltimbocca à la Romaine.....	12.50 €
<i>Rôti garni de jambon de Parme et feuille de sauge et poêlé dans son jus</i>	
Pavé de veau mariné à la Provençale	14.00 €
Boulettes de bœuf à l'Espelette	9.50 €
Pavé de bœuf nature, 3 poivres ou forestier	13.50 €
Confit de boeuf façon barbecue whisky et sirop l'érable.....	12.00 €



Accompagnement 3.00 € pièce

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

- Flan de légumes
- Tian façon tatin
- Bottereau Andalou
- Gratin Dauphinois nature ou pistaché
- Mousseline de carottes à l'orange
- Pommes dauphines
- Pommes de terres marinées citron romarin
- Purées maison
- Risotto aux croquants de fèves
- Ratatouille
- Poêlée de légumes aux trois saveurs (curcuma, gingembre et coriandre)
- Pomme de terre en robe des champs
- Flan de fenouil confit au parmesan
- Tomato Provençale ou brunoise de ratatouille
- Écrasé de pommes de terre aux giroles

Fromages



Plateau classique.....	3.10 €
<i>Fromages pasteurisés : Brie, St Nectaire, chèvre</i>	
Plateau affiné Maison Bénéteau (5 sortes maximum)	4.10 €
<i>Sélection de l'affineur</i>	
Picking de fromages affinés (Maison Bénéteau)	4.10 €
<i>3/4 bouchées</i>	