

ENTREE

Salade de Saumon fumé	10,20 €
Coquille de poisson	3,90 €
Piémontaise ou taboulé	2,50 €
Brochette de st Jacques et beurre blanc et riz	13,90 €
St Jacques sur lit de poireaux	13,90 €
Mille feuilles de crêpes	6,10 €
Velouté d'asperges	2,70 €
Soupe de poisson	3,75 €
Velouté de légumes	2,70 €
Velouté de champignons	2,30 €
Feuilletés de fruits de mer	8,90 €
Médailillon de saumon	9,50 €
Terrine et crudités	5,95 €
Assiette de fruits de mer	21,50 €
½ homard (350g)	24,50 €
Timbale de fruits de mer	8,90 €
assiette de charcuterie	5,80 €
Charlotte de saumon cru mariné	9,50 €
Foie gras frais maison et confiture de figues	13,60 €
assiette de terre et mer	14,60 €

POISSONS

Escalope de saumon label rouge	13,50 €
cassolette de filet de rouget avec poivron et aubergine	14,60 €
Filet de St Pierre sauce oseille	17,20 €
*cassolette carotte courgette filet poisson blanc st jac	13,20 €
Filet de Lotte sauce aurore	17,20 €
Turbo sauce hollandaise (suivant cours)	19,00 €
Filet de Dorade grise au beurre de bière	13,60 €
dos de colin sauce oseille	13,20 €
Filet de Loup sauce à l'ancienne	12,60 €
Filet de Sole sauce Dieppeoise	17,00 €
Filet de bar beurre blanc	16,60 €
Filet de St Pierre surgelé sauce oseille	15,80 €
Duo de poisson (feuilleté poireaux et carottes) et :	
Filet blanc et Saumon	12,20 €
Cassolette de poisson	12,90 €
dos de cabillaud	13,90 €

SORBET

Sorbet Pomme	1,30 €
Sorbet Pomme et Calvados	3,00 €
Café	0,60 €

VIANDES

Rôti de veau / rôti de porc orloff	12,60 €
Filet de Bœuf en croûte	18,30 €
Filet de Bœuf / ou filet de veaux	18,50 €
Magret de canard	14,50 €
Pièce de bœuf grillé au feu de bois	18,50 €
Cuisse de canard à l'orange	8,80 €
Veau orloff	13,80 €
filet mignon de porc au miel ou normande	12,90 €
Caille désossée farcie aux raisins	8,50 €
½ Pigeon// * joue de bœuf au cidre	8,80 €
Jambon au Porto / ou cuisse de poulet basquaise	6,90 €
Langue de bœuf	8,20 €
Poulet rôti au feu de bois	5,20 €
Poulet rôti BIO	9,50 €
Rôti de porc ou de bœuf froid	5,10 €
Pintade normande ou suprême de pintade	11,90 €
Gigot d 'agneau	9,65 €
Poule au blanc/ plus 0,50€ pour le bouillon soupe	6,60 €
Couscous	9,00 €
Tartiflette	6,80 €
Choucroute	6,80 €
Gigot d 'agneau du pays	13,50 €

sauce pour viandes rouges :

sauce au bleu, béarnaise, poivre, camembert

divers : paleron 12,20€

LEGUMES (2 légumes au choix : 1,80 €)

Pommes sautées
Fagots de Haricots verts
Tomates provençales
Flan de courgettes
Carottes vapeur
Poëllée de légumes
Gratin de pomme de terre
Ratatouille
Riz
Poëllée de champignons

## Tarifs Traiteur 2018

Frites 3,60€ la portion

### FROMAGES

4 Fromages	4,30 €
Assiette de 3 fromages <u>Normand</u> avec salade	3,40 €
Assiette de 3 fromages avec salade	3,10 €
Feuilletés de camembert ou livarot sur lit de roquette	3,80 €
Salade	0,70 €

### DESSERTS

Fraisier ou Framboisier	3,60 €
Pièce montée en Choux	5,50 €
Vacherin	3,00 €
Délice aux poires	2,85 €
Charlotte poire ou fraise, framboise, chocolat	2,90 €
Tarte aux pommes	2,20 €
Gâteau aux 3 chocolats	3,40 €
pêche melba ou fraise ou tarte tatin	4,00 €
Charlotte à la noisette	3,50 €
3 Profiteroles ou 2 Profiteroles à 3,20	4,00 €
Gâteau Choco-poire	3,30 €
assiette avec 2 ½ part de gâteaux	4,50 €

**Le pain, le service, les nappes, les serviettes, le sel, le poivre et la moutarde ne sont pas compris.**

**prix du pain 0,90€ petit pain individuel 1,80€ 0,90/1,50**

### **Prix des vins**

*suivant le cours et disponibilité*

Sylvaner	19,60 €
Sauvignon de Touraine	15,20 €
Muscadet sur lie	19,20 €
Cabernet d'Anjou	14,80 €
Rosé de Loire	14,80 €
Brouilly	25,60 €
Bordeaux supérieur	19,60 €
Cote du Rhône	15,60 €
Gamay de Touraine	14,20 €
Pour d'autres types vins, nous consulter.	

**café 0,60 €**

### APERITIF

Punch ou sangria (par personne) 20cl	3,90 €
Cocktail Mado-M ( <i>passoa fraise fruit de la passion et methode traditionnelle</i> )	4,20 €
Canapé froid ou chaud	0,85 €
Petits four sucrés	1,20 €

## Tarifs Traiteur 2018

Verrine salée	1,50 €
Assiette de 4 mise en bouche	6,80 €

### Location de Linge

<b>Nappe pour table ronde 150</b>	18,50 €
Serviette tissu	2,30 €
Nappe le mètre linéaire	3,20 €
Nappes et serviettes en papier de qualité	3,20 €

### Location de Vaisselle

(rendue sale)

Couteau	0,20 €
Fourchette	0,20 €
Cuillère à potage	0,20 €
Cuillère à café	0,20 €
Couteau / fourchette à poisson	0,40 €
Couteau / fourchette à fromage	0,40 €
Cuillère / fourchette à dessert	0,40 €
Paire de Couverts assortis assiettes carrés	0,60 €
Curette à homard	0,15 €
Pince à homard	2,30 €
Fourchette à huitre	0,20 €
Tire-bouchon	1,20 €
Corbeille à pain	0,60 €
Assiette carrés (plate/dessert)	0,40 €
Assiette ronde (plate/creuse/dessert)	0,25 €
Tasse à café avec sous tasse	0,25 €
Tasse à thé avec sous tasse	0,45 €
Bol	0,30 €
Saladier	2,30 €
Verre à vin rouge / eau	0,24 €
Verre à apéritif	0,24 €
Verre à jus de fruit	0,24 €
Coupe / flute à champagne	0,24 €
Verre à digestif	0,30 €
Cendrier	0,20 €
Chandelier 3 branches	4,50 €
Roulante pour griller au feu de bois sans bois	80,00 €
1 Grilleur pour 40 personnes	60,00 €
Conteneur isotherme	35,00 €
Percolateur	15,00 €
Plaque à rôtir 40x50	6,50 €
<b>bois pour rôtir pour 50 personnes</b>	60,00 €

Tarifs Traiteur 2018

**mange debout avec housse**

16,00 €