

## Tarifs Traiteur 2023

### ENTRÉES

Coquille de poisson	4,00 €
Piémontaise ou Taboulé	2,75 €
Brochette de St Jacques, beurre blanc et riz	14,60 €
St Jacques sur lit de poireaux	14,60 €
Mille feuilles de crêpes	6,40 €
Velouté d'asperges	2,80 €
Soupe de poisson	3,90 €
Velouté de légumes	2,85 €
Velouté de champignons	2,50 €
Feuilleté de fruits de mer	9,35 €
Médailon de saumon	9,90 €
Terrine et crudités	6,20 €
Assiette de fruits de mer	25,70 €
½ homard (350g)	24,50 €
Timbale de fruits de mer	9,30 €
Assiette de charcuterie	6,00 €
Charlotte de saumon cru mariné	9,90 €
Foie gras frais maison et confiture de figues	14,30 €
Assiette de terre et mer	15,50 €

### POISSONS

Escalope de saumon label rouge	14,20 €
Cassolette de filet de rouget avec poivron et aubergine	15,30 €
Filet de St Pierre sauce oseille	18,90 €
Cassolette carottes courgette filet poisson blanc st-jacques	13,90 €
Filet de Lotte sauce aurore	18,10 €
Turbo sauce hollandaise (suivant cours)	23,00 €
Filet de Dorade grise au beurre de bière	14,30 €
Dos de colin sauce oseille	11,60 €
Filet de Loup sauce à l'ancienne	13,60 €
Filet de Sole sauce Dieppeoise	18,20 €
Filet de bar sauce beurre blanc	17,90 €
Filet de St Pierre surgelé sauce oseille	16,20 €
Cassolette de poisson (Filet blanc et Saumon)	13,55 €
Dos de cabillaud	14,60 €

Tous les poissons sont accompagnés d'1 légume

## SORBET

Sorbet Pomme	1,35 €
Sorbet Pomme et Calvados	3,00 €
Café	0,60 €

## VIANDES

Rôti de veau / ou rôti de porc orloff	13,20 €
Filet de Bœuf en croûte	19,00 €
Filet de Bœuf / ou filet de veau	19,20 €
Magret de canard	15,20 €
Pièce de bœuf grillée au feu de bois	19,50 €
Cuisse de canard à l'orange	9,20 €
Veau orloff	14,50 €
Filet mignon de porc au miel ou normande	13,50 €
Paleron de veau	12,80 €
Joue de bœuf au cidre	9,10 €
Jambon au Porto / ou cuisse de poulet basquaise	7,20 €
Langue de bœuf	8,30 €
Poulet rôti au feu de bois	5,30 €
Poulet rôti BIO	9,60 €
Rôti de porc ou de bœuf froid	5,30 €
Pintade normande ou suprême de pintade	12,50 €
Poule au blanc/ plus 0,50€ pour le bouillon soupe	6,90 €
Couscous	9,50 €
Tartiflette	7,10 €
Choucroute	7,10 €
Gigot d'agneau du pays	14,20 €
sauce pour viandes rouges : sauce au bleu, béarnaise, poivre, camembert	

## LÉGUMES (2 légumes au choix)

Pommes sautées	}	1,90 €
Fagots de Haricots verts		
Tomates provençales		
Flan de courgettes		
Carottes vapeur		
Poêlée de légumes		
Gratin de pomme de terre		
Ratatouille		
Riz		
Poêlée de champignons		
Frites (la portion)		3,60 €

## FROMAGES

4 Fromages	4,50 €
Assiette de 3 fromages Normand avec salade	3,50 €
Assiette de 3 fromages avec salade	3,20 €
Feuilletés de camembert ou livarot sur lit de roquette	4,20 €
Salade	0,75 €

### DESSERTS

Fraisier ou Framboisier	3,65 €
Pièce montée en choux	5,60 €
Vacherin	3,10 €
Délice aux poires	3,00 €
Charlotte poire ou fraise, ou framboise, ou chocolat	3,10 €
Tarte aux pommes	2,20 €
Gâteau aux 3 chocolats	3,50 €
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 poire chocolat	3,40 €
Assiette avec 2 ½ part de gâteau	4,70 €

prix du pain 1,00€

petit pain individuel 1,90€

entre 1,00/1,90 €

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

### VINS

suivant le cours et disponibilité

Sylvaner	20,50 €
Sauvignon de Touraine	16,50 €
Muscadet sur lie	19,50 €
Cabernet d'Anjou	14,90 €
Rosé de Loire	14,90 €
Brouilly	27,80 €
Bordeaux supérieur	20,50 €
Cote du Rhône	15,60 €
Gamay de Touraine	15,70 €

Pour d'autres types vins, nous consulter.

## APÉRITIF

Punch ou sangria (par personne) 20 cl	4,20 €
Cocktail Mado-M (passoa fraise fruit de la passion et méthode traditionnelle)	4,60 €
Canapé froid ou chaud	0,95 €
Petits fours sucrés	1,20 €
Verrine salée	1,75 €
Assiette de 4 mise en bouche	6,80 €

## Location de linge

Nappe pour table ronde (150 cm)	19,50 €
Serviette tissu	2,40 €
Nappe le mètre linéaire	4,20 €
Nappes et serviettes en papier de qualité	3,20 €

## Location de vaisselle

(rendue sale)

Couteau	0,25 €
Fourchette	0,25 €
Cuillère à potage	0,25 €
Cuillère à café	0,25 €
Couteau / fourchette à poisson	0,50 €
Couteau / fourchette à fromage	0,50 €
Cuillère / fourchette à dessert	0,50 €
Paire de Couverts assortis assiettes carrés	0,70 €
Curette à homard	0,20 €
Pince à homard	2,50 €
Fourchette à huître	0,25 €
Tire-bouchon	2,50 €
Corbeille à pain	0,70 €
Assiette carrée (plate/dessert)	0,40 €
Assiette ronde (plate/creuse/dessert)	0,45 €
Tasse à café avec sous tasse	0,30 €
Tasse à thé avec sous tasse	0,50 €
Bol	0,40 €
Saladier	2,50 €
Verre à vin rouge / eau	0,25 €
Verre à apéritif	0,25 €
Verre à jus de fruit	0,25 €
Coupe / flûte à champagne	0,25 €
Verre à digestif	0,30 €
Cendrier	0,20 €
Chandelier 3 branches	5,20 €

Roulante pour griller au feu de bois sans bois	82,00 €
1 grilleur pour 40 personnes	70,00 €
Conteneur isotherme	35,00 €
Percolateur	15,00 €
Plaque à rôtir 40x50	6,50 €
Bois pour rôtir pour 40 personnes	60,00 €
Mange debout avec housse	16,00 €