

La Carte Traiteur

Les Entrées

- Assiette du Mareyeur..... 12,40€/part
Aiguillette de saumon fumé, St Jacques poêlées, gambas marinée rôtie, asperge, fève et vinaigrette aux câpres
- Gourmandise maison..... 12,40€/part
Foie gras de canard au torchon, saumon fumé, magret fumé, rillettes de sardine, mignon de porc mariné fumé, échalote confite
- Les volailles en folie 10,70€/part
Terrine de poulet aux agrumes, ballotin de volaille aux herbes fraîches, magret de canard fumé, légumes confits sur lit de salade
- Assiette campagnarde 9,80€/part
Effiloché de jambon de montagne, œuf poché, fond d'artichaut, champignons, tomate, salade
- Coupe fraîcheur..... 11,95€/part
St Jacques marinée, saumon mariné coco et citron vert, gambas, tartare de tomate au basilic, suprême d'orange et pamplemousse
- Financier au Raifort 12,30€/part
Financier au Raifort, tataki de thon, saumon fumé, mousse d'asperge verte, jus d'écrevisse
- Assiette Nordique (fumage maison) 12,40€/part
Saumon fumé, thon fumé, maquereaux fumé, crème d'aneth
- Coquille St Jacques..... 9,20€/part
- Cassiolette marine 9,20€/part
Gambas, St Jacques, raviole d'écrevisse, petits légumes, crème de pesto et chips de chorizo
- Bouchée de fruits de mer 7,20€/part
Fruits de mer, velouté de homard, fondue de poireaux

Les Poissons

- Pavé de saumon en croûte d'amandes caramélisées rôti sauce oseille 12,20€/part
- Cabillaud coco braisé au lait de coco et allumette de bacon au thym 11,80€/part
- Pavé de merlu crème de moules au pétillant 10,20€/part
- Enroulé de sandre mousseline d'écrevisses, velouté de Noilly à la bisque de homard..... 12,80€/part
- Lotte braisée et lardée, raviole d'écrevisses sauce Banyuls..... 14,20€/part

Les Viandes

- Mignon de veau St Jacques crème de pleurote 16,15€/part
- Magret de canard rôti au poivre rose, jus de canard lardé au Banyuls 12,20€/part
- Noix de jambon braisée au miel..... 10,20€/part
- Caille farcie au foie gras 12,95€/part
- Cuisse de canard aux agrumes 10,30€/part
- Mignon de porc en estouffade, raviole de champignons crème d'estragon 10,40€/part
- Suprême de pintadeau farci aux champignons 10,20€/part
- Sourit d'agneau façon 7 heures 11,20€/part
- Aiguillettes de filet de bœuf et son foie gras au torchon micuit 16,20€/part
- Suprême de poulet fermier grillé, sauce pleurote glacée aux Bordeaux et estragon 9,20€/part

Les Accompagnements (dont 2 différents compris dans le tarif des plat)

Gratin dauphinois	Flan de légumes
Demi poire safranée au miel et pain d'épice	Pomme fruit au romarin
Fagot de haricots verts et asperges	Poêlée ratatouille
Risotto	Tomate provençale
Tomate grappe fleur de sel	Brochette de légumes

Les Desserts

- Ardoise de fromages de la Maison Beillevaire 4,00€/part
- Buffet de desserts 8,50€/part
Assortiment de réductions sucrées 2p/pers, assortiment de macarons 1p/pers, une petite brochette de fruits frais de saison, assortiment de verrine sucrée 1p/pers
- Gâteau individuel au choix à l'assiette..... 6,60€/part
Royal chocolat, fruitier de saison, gâteau fraise-pistache, etc
- Pièce montée 3 choux par personne..... 6,50€/part