

# La Carte Traiteur

## **Les Entrées**

---

- Assiette du Mareyeur..... 12,70€/part  
Aiguillette de saumon fumé, St Jacques poêlées, gambas marinée rôtie, asperge, fève et vinaigrette aux câpres
- Gourmandise maison..... 13,20€/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 ..... 10,90€/part  
Terrine de poulet aux agrumes, ballotin de volaille aux herbes fraîches, magret de canard fumé, légumes confits sur lit de salade
- Assiette campagnarde ..... 9,90€/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 ..... 12,60€/part  
Financier au Raifort, tataki de thon, saumon fumé, mousse d'asperge verte, jus d'écrevisse
- Assiette Nordique (fumage maison) ..... 12,70€/part  
Saumon fumé, thon fumé, maquereaux fumé, crème d'aneth
- Coquille St Jacques..... 8,20€/part
- Cassiolette marine ..... 9,60€/part  
Gambas, St Jacques, raviole d'écrevisse, petits légumes, crème de pesto et chips de chorizo
- Bouchée de fruits de mer ..... 7,60€/part  
Fruits de mer, velouté de homard, fondue de poireaux

## **Les Poissons**

---

- Pavé de saumon en croûte d'amandes caramélisées rôti sauce oseille ..... 12,80€/part
- Cabillaud braisé au lait de coco et allumette de bacon au thym..... 12,80€/part
- Pavé de merlu crème de moules au pétillant ..... 11,20€/part
- Enroulé de sandre mousseline d'écrevisses, velouté de Noilly à la bisque de homard..... 13,20€/part
- Lotte braisée et lardée, raviole d'écrevisses sauce Banyuls..... 14,20€/part

## Les Viandes

---

- Mignon de veau St Jacques crème de pleurote ..... 16,80€/part
- Magret de canard rôti au poivre rose, jus de canard lardé au Banyuls ..... 13,10€/part
- Noix de jambon braisée au miel..... 10,80€/part
- Caille farcie au foie gras ..... 13,70€/part
- Cuisse de canard aux agrumes ..... 10,95€/part
- Mignon de porc en estouffade, raviole de champignons crème d'estragon ..... 11,00€/part
- Suprême de pintadeau farci aux champignons ..... 12,20€/part
- Sourit d'agneau façon 7 heures ..... 13,20€/part
- Aiguillettes de filet de bœuf et son foie gras au torchon micuit ..... 16,40€/part
- Suprême de poulet fermier grillé, sauce pleurote glacée aux Bordeaux et estragon ..... 9,80€/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