

Votre carte 2019 pour passer commande

Côté poisson

			Quantité	Montant
Terrine de saumon	la tranche : 100g	3,15	€	€
Saumon fumé	le kg	46,00	€	€
Saumon mayonnaise	la part de 100g	5,80	€	€
Coquille st jacques	la pièce	6,50	€	€
Paupiette de saumon sauce beurre blanc	le kg	29,00	€	€
Lotte sauce américaine	la part de 200g	12,00	€	€
Bouchée de poisson	la pièce	3,00	€	€
Filet de loup (mer) sauce crustacée	la part de 150g	7,50	€	€
Langouste mayonnaise ½	le kg	Au cours	€	€
Total Poissonnerie				€

Côté charcuterie

			Quantité	Montant
Foie gras de canard entier	La part 80g	7.90	€	€
Boudin blanc nature	le kg	15.90	€	€
Boudin blanc truffé	le kg	19.50	€	€
Pâté en croûte de veau	le kg	28.00	€	€
Bouchée à la reine	la pièce	2,60	€	€
Galantine de dinde	La tranche 100g	3.95	€	€
Galantine de faisan	La tranche 100g	3.95	€	€
Porcelet en galantine	La tranche 100g	3.95	€	€
Suprême avec médaillon de foie gras 10%	dinde	La tranche 100g	5.67	€
	faisan	La tranche 100g	5.67	€
Total Charcuterie				€

Nos menus

Menu tradition
(non modifiable)

Porcelet en galantine	100g
Coquille St jacques	1 pièce 150g
Suprême de pintade farcie	180g
Flan de potiron / châtaigne	120g

19.75 € le repas

Quantité

Montant total tradition

Menu prestige
(non modifiable)

Foie gras de canard entier	80g la part
Saumon fumé maison	100g
Civet de sanglier	300g
Gratin dauphinois forestier	120g pièce

24.80 € le repas

Quantité

Montant total prestige

Côté traiteur				Quantité	Montant
Chapon sauce morilles	le Kg	29.00	€		€
Caille farcie au foie gras	la pièce	9,10	€		€
Suprême de pintade farcie	la pièce	6,99	€		€
Jambonnette de pintade farcie	la pièce	6,80	€		€
Ris de veau sauce Madère	les 250g	13,00	€		€
Civet de sanglier	la part de 300 g	9,00	€		€
Civet de biche	la part de 300 g	9,00	€		€
Civet de lièvre	la part de 300g	9,80	€		€
Pavé de veau sauce morilles	la part de 130g	9,90	€		€
Canard à l'orange	la pièce	4.87	€		€
Garnitures de légumes					
Tartelette de pommes de terres et foie de volaille	la pièce	2,50	€		€
Délice de courgettes	la pièce	2,30	€		€
Poêlée de pommes de terres grenailles Sylvestre	la pièce	1,30	€		€
Flan potiron / châtaigne	la pièce	2,50	€		€
Pommes dauphines	le kg	15,30	€		€
Gratin dauphinois forestier	la pièce	2.50	€		€
Total Traiteur					€
Côté volaille				Quantité	Montant
Dinde Label Rouge (pac) 2.7/3.3kg	le kg	17.90	€		€
Chapon Label Marie-Hot (pac) 2.6/3.2kg	le kg	17.80	€		€
Poularde Marie-Hot 1.7/2.1kg	le kg	14.40	€		€
Pintade chaponnée 1.7/2.1kg	le kg	21.00	€		€
Pigeon	la pièce	11.00	€		€
Caille	la pièce	5.20	€		€
Total volaille					€

Totaux

Total Poissonnerie		€
Total Charcuterie		€
Total Traiteur		€
Total Volaille		€
Total Menu tradition		€
Total Menu prestige		€
=		€



Pensez à compléter vos coordonnées au dos.



Note : tous les produits de la carte sont faits maison