

Votre carte 2019 pour passer commande

Côté poisson				Quantité	Montant	
Terrine de saumon	la tranche : 100g	3,15	€			€
Saumon fume	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)		Menu prestige (non modifiable)	
Porcelet en galantine	100g	Foie gras de canard entier	80g la part
Coquille St jacques	1 pièce 150g	Saumon fumé maison	100g
Suprême de pintade farcie	180g	Civet de sanglier	300g
Flan de potiron / châtaigne	120g	Gratin dauphinois forestier	120g pièce
19.75 € le repas		24.80 € le repas	
Quantité		Quantité	
Montant total tradition	€	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 maisons