

# Traiteur

## PLATS

PAR PERSONNE

### AU PORC :

- LONGE DEMI-SEL BRAISÉ AU PORTO 10€00
  - SAUTÉ DE PORC À LA PROVENÇALE 10€00
- ### À L'AGNEAU :
- NAVARIN D'AGNEAU 19€00
  - CURRY D'AGNEAU 19€00

### AU VEAU :

- SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES 14€00
- SAUTÉ DE VEAU AUX SHII-TAKÉS 14€00

### À LA VOLAILLE FERMIÈRE :

- POULET SAUCE FORESTIÈRE 9€50
- POULET BASQUAISE 9€50
- CUISSE DE CANETTE À L'ORANGE 9€50
- SUPRÊME DE PINTADE 10€50

### AU BŒUF :

- SAUTÉ DE BŒUF AUX PLEUROTÉS 14€50

### AU POISSON : ( PÊCHE LOCALE )

- PETITE NAGE DE LOTTE 15€00
- AU NOILLY PRAT, FAR NOIR 16€50
- FILET DE LIEU AUX PETITS LÉGUMES, RIZ BASMATI 16€50

### PLATS À THÈME :

- COUSCOUS 14€50  
( AGNEAU, BŒUF, MERGUEZ, POULET )
- PETIT SALÉ AUX LENTILLES 12€50
- CHOUCROUTE 12€50
- KIG HA FARZ 13€50  
( JARRET, LARD, SAUCISSON )
- CASSOULET 13€50  
( SAUCISSE, LARD, CANARD )
- PAËLLA 13€50  
(+4€ SUPPLÉMENT LANGOUSTINE )

## DESSERTS :

PAR PERSONNE

- TUDDY AUX FRUITS 3€50
- TARTE AUX POMMES 2€00
- MOUSSE FRAMBOISE 3€50
- CHEESECAKE 5€50
- MARQUISE AU CHOCOLAT & FÈVE DE TONKA 4€50
- MOUSSE MANGUE-COCO 4€50
- MOUSSE VANILLE-YUZU 4€50

# Fruits de mer

- POT AU FEU DE LA MER MIN 2 PERSONNES PAR PERSONNE 35€00  
*Saint-Jacques, Langoustines, Moules, Palourdes, crevettes, poisson du moment, légumes & beurre blanc*
- FRICASSÉE DE HOMARD BRETON PAR PERSONNE 75€00  
( ~ 600G ) c

- HOMARD BRETON À L'AMÉRICAIN ( ~ 600G ) PAR PERSONNE 75€00

- HOMARD ( ~ 600G ) PAR PERSONNE 64€00  
*Accompagné de mayonnaise maison*

- PLATEAU « DÉCOUVERTE » DE FRUITS DE MER 59€00  
*1 Crabe dormeur mâle ou 1 Araignée mâle, 100 g de Palourdes ou Praires, 6 Huîtres creuses, 250g de Langoustines, 50g de Crevettes, 75g de Bigorneaux.*

- PLATEAU « GOURMAND » DE FRUITS DE MER 99€00  
*1 Crabe dormeur mâle, 1 Araignée mâle, 200g de Palourdes ou Praires, 12 Huîtres creuses, 500g de Langoustines, 100g de Crevettes, 150g de Bigorneaux.*

\*MAYONNAISE FOURNIE AVEC LES CRUSTACÉS, SAUCE ÉCHALOTE FOURNIE AVEC LES HUÎTRES.

MERCI DE COMMANDER 24 HEURES AVANT  
(AVANT MIDI POUR LE LENDEMAIN)

ATTENTION : OFFRE SOUMISE AUX ALÉAS  
MÉTÉOROLOGIQUES ET LA SAISONNALITÉ DES  
PRODUITS, PESÉE RÉALISÉE AVANT CUISSON.

### PLUS D'INFORMATIONS CARTE TRAITEUR:

LES PLATS TRAITEUR SONT À RÉSERVER AU  
MINIMUM POUR 15 PERSONNES.

PS: RETROUVEZ DU LUNDI AU VENDREDI NOS PLATS  
DU JOUR À EMPORTER AINSI QUE NOTRE MENU DU  
DIMANCHE. ( AFFICHER SUR FACEBOOK )

