

Traiteur

PLATS PAR PERSONNE

AU PORC :

- LONGE DEMI-SEL BRAISÉ AU PORTO 12€50
- SAUTÉ DE PORC À LA PROVENÇALE 12€00

AU VEAU :

- SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES 15€00
- SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS 15€50

À LA VOLAILLE FERMIÈRE :

- POULET SAUCE FORESTIÈRE 10€50
- POULET BASQUAISE 12€00

- SUPRÊME DE PINTADE À L'ORANGE 15€50

AU BŒUF :

- SAUTÉ DE BŒUF AUX PLEUROTÉS 15€50

AU POISSON : (PÊCHE LOCALE)

- PETITE NAGE DE LOTTE AU NOILLY PRAT 16€50

PLATS À THÈME :

- COUSCOUS (AGNEAU, BŒUF, MERGUEZ, POULET) 15€50

- KIG HA FARZ (JARRET, LARD, SAUCISSON) 15€50

- CASSOULET (SAUCISSE, LARD, CANARD) 15€50

- PAËLLA 15€50

DESSERTS :

PAR PERSONNE

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

Fruits de mer

- POT AU FEU DE LA MER MIN 2 PERSONNES PAR PERSONNE 40€00

Saint-Jacques, Langoustines, Moules, Palourdes, crevettes, poisson du moment, légumes & beurre blanc

- HOMARD BRETON À L'AMÉRICAIN (~ 600G) 85€00

- HOMARD (~600G) 72€00
Accompagné de mayonnaise maison

- PLATEAU « DÉCOUVERTE » DE FRUITS DE MER 70€00
1 Tourteau ou 1 Araignée, 100 g de Palourdes ou Praires, 6 Huîtres creuses, 250g de Langoustines, 50g de Crevettes, 75g de Bigorneaux.

- PLATEAU « GOURMAND » DE FRUITS DE MER 120€00
1 Tourteau, 1 Araignée, 200g de Palourdes ou Praires, 12 Huîtres creuses, 500g de Langoustines, 100g de Crevettes, 150g de Bigorneaux.

*MAYONNAISE FOURNIE AVEC LES CRUSTACÉS, VINAIGRE ÉCHALOTE FOURNIE AVEC LES HŪITRES.

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 (AFFICHER SUR FACEBOOK)

