

## Apéritifs

Pain surprise Viande.....	35,50 €
Pain surprise Poisson .....	38,30 €
Panier de Légumes croquants et ses trois sauces (10 pers) (mayonnaise nature, curry ou tomatée).....	19,35 €

### Réductions Froides : 0,95 €

Tapenade et son œuf de Caille, Saumon fumé, Jambon sec, Foie Gras, Rillettes de Maquereaux, Croûtons crudités, Éffilochée de Volaille au curry, Craquant de parmesan à la crème de Chèvre frais, Roquefort
--

### Réductions Chaudes : 0,95 €

Aileron de Volaille, Allumette au Parmesan, Accras de Morue, Pommes fruits et son Boudin, Saumon Semi-cuit.
--

### Mini Verrine : 2,30 €

## Entrées

Terrine de Saumon et St Jacques.....	4,95 €
Terrine aux 3 Saumons .....	4,95 €
Foie Gras de Canard maison.....	125,00 € kg
Saumon fumé maison.....	57,00 € kg
Maki périgourdin .....	4,95 €
Maki au Saumon fumé et Crevettes.....	4,95 €
Mousseline d'Écrevisses et Pois gourmands .....	5,90 €
Verrine de Sot-l'y-laisse, dés de Foie Gras et mousseline de Topinambour .....	4,75 €
Verrine de rillettes de Maquereaux et Saumon fumé sauce safranée .....	4,35 €
Verrine d'Écrevisses et Pois gourmands sauce cocktail..	4,95 €
Pannequet de Confit de Canard au Pommeau et Foie gras.....	6,00 €
Mille feuille de Tourteaux aux petits légumes.....	5,95 €
Coquille St Jacques (25 %).....	4,85 €
Croustade de Volaille à la crème de Panais.....	4,60 €
Bouchée à la Reine .....	3,85 €
Bouchée Océane .....	5,65 €
Avocat cocktail.....	3,90 €
Boudin blanc nature.....	17,90 € kg
Boudin blanc forestier .....	22,50 € kg

## Poissons

Garniture : Riz

Petits tournedos de Merlu au cœur de poireaux.....	6,00 €
Turbot doré sauce dugléré (échalote, tomates, champignons) ..	11,50 €
Brochette de Homard, pois gourmands et tomates confites	11,10 €
Dos de saumon rôti et petits romanesco.....	6,50 €
Brochette de St Jacques et Saumon sauce safranée .....	7,50 €
Boudin blanc aux Crustacés au jus d'étrilles .....	5,75 €
Filet d'Eglefin sauce dieppoise.....	5,50 €
Filet de Sabre aux petits légumes.....	6,20 €
Tresse de Sabre et saumon beurre nantais .....	6,15 €
Triangle de Dorade royale poêlée à l'orange.....	8,00 €
Petits Salés de Cabillaud sauce coquillages .....	6,30 €

## Viandes

Sans garniture

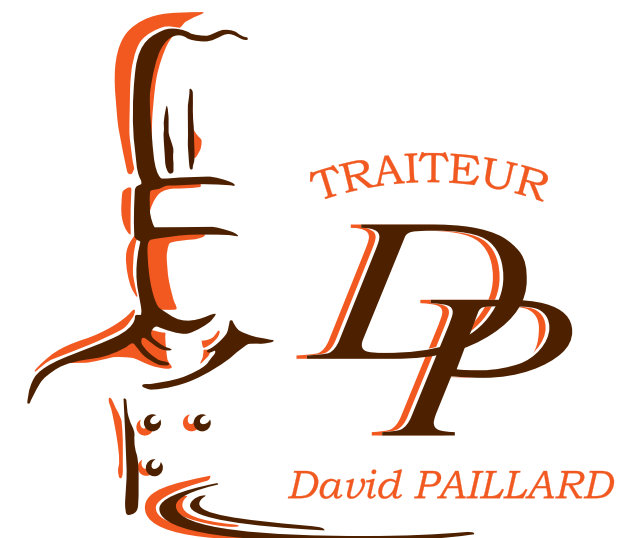
Joue de Porc Braisée sauce moutardée .....	5,95 €
Mignon de Porc aux citrons confits .....	5,95 €
Suprême de Pintade au beurre d'herbes.....	6,10 €
Magret de Canard à la confiture d'oignons ou aux pêches ou orange .....	6,30 €
Quasi de Veau sauce forestière .....	7,30 €
Caille au Foie gras .....	7,40 €
Cassolette de pintade braisée au pommeau.....	6,10 €
Grenadin de Veau au vin de Maury .....	10,50 €
Filet de Bœuf au beurre d'herbes .....	11,85 €
Brochette de sot l'y laisse de dinde au curry .....	4,95 €
Croustillant de confit de canard et topinambour.....	6,30 €
Jambonnette de volaille du Gars Daudet au foie gras ....	4,95 €

## Garnitures

Poêlée de légumes frais .....	13,80 € kg
Tagliatelles de Légumes .....	11,75 € kg
Mousseline de Brocolis .....	13,80 € kg
Mousseline de Patate douce .....	13,80 € kg
Mousseline de Céleri.....	13,80 € kg
Mousseline de Panais.....	13,80 € kg
Mini Ratatouille .....	13,80 € kg
Pomme Macaire ou Niçoise.....	2,15 € la pièce
Gratin dauphinois .....	11,75 € kg
Pomme duchesse .....	11,75 € kg
Pomme dauphine.....	11,75 € kg

**N'hésitez pas à nous contacter pour la demande d'autres plats.  
Tous nos produits sont frais et transformés dans notre cuisine.**

## Carte & Buffets



Tarifs 2020

52, avenue Div. Leclerc - Bazouges  
53200 CHATEAU-GONTIER  
Tél/Fax : 02.43.07.29.07

## Buffet à 12,30 €

*Pain Compris*

### *Salades Composées*

Salade Piémontaise,  
Taboulé,  
Salade Hawaïenne

### *Charcuterie*

Jambon, Andouille, Salami,  
Saucisson Sec, Saucisson à l'Ail,  
Terrine de Pâté, Terrine de Rillettes,  
*Accompagné de Condiments.*

### *Viandes Froides*

Rôti de Porc,  
Rôti de Boeuf  
*Chips*

### *Dessert*

Tarte aux Pommes

Tout Buffet est modulable.

## Buffet à 15,00 €

*Pain Compris*

### *Salades Composées*

*(Choix de 3 salades)*

Salade Piémontaise,  
Taboulé,  
Salade Hawaïenne,  
Salade gourmande,  
Salade Louisiane

### *Poissons*

Rillettes de maquereaux,  
Saumon farci aux petits légumes

### *Charcuterie*

Jambon blanc, Jambon sec,  
*Accompagné de Condiments.*

### *Viandes Froides*

Rôti de Bœuf, Rôti de Porc, Blanc de Poulet  
*Chips*

### *Dessert*

Verrine de Fruits meringués

Tout Buffet est modulable.

## Cocktail Dîatoire à 17,60 €

*(Serviettes cocktail et couverts plastiques inclus)*

### *3 réductions salées variées*

- 1 mini-verrine de mousseline de brocolis et saumon fumé
- 1 cuillère chinoise de petits salés et tomates confites
- 1 cassolette de foie gras, confitures d'oignons et crème de topinambour
- 1 salade de pois gourmands et effilochée de lapereau

### *Fromage*

1 brochette de fromages

### *Dessert*

1 mousse vanille gratinée et fruits poêlés  
2 réductions sucrées  
1 brochette de fruits

Tout Buffet est modulable.