#### **PLATS UNIQUES**

Bœuf bourguignon	9,50
Potée	
Blanquette de veau	9,80
Tartiflette et sa salade	9,20
Langue de bœuf (3 tranches)	10,00
Cassoulet	12,00
Rougail saucisse	9,50
Paëlla	9,50
Poulet basquaise (fermier)	
Couscous	
Choucroute	12,50
Tajine d'agneau	15,00
Tajine poulet	11,00
Tajine boeuf	12,00
Tajine de légumes (selon les saisons)	10,00

# Les garnitures de légumes sont comprises dans les plats uniques

Salade / 2 fromages	2,00
Gâteau d'anniversaire avec présentoir et s	ses
bougies (choix dans notre carte) et son coulis	4,50
Petit pain individuel	1,20

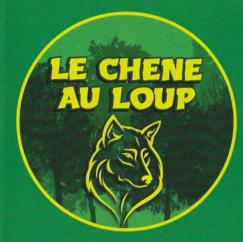
Location vaisselle couvert complet Rendue propre : 2,50 ou lavage assuré par nos soins : 4,50

Prix en euros Les commandes inférieures à 50 personnes seront majorées de 70,00 € pour frais de livraison



# LE CHENE AU LOUP

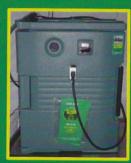
Tél. 02 96 34 14 53 - Fax 02 96 34 19 21



### **RESTAURANT TRAITEUR**

### **PLAT À EMPORTER**

Chaud avec caisson fourni



Tél. 02 96 34 14 53 - Fax 02 96 34 19 21 www.traiteur-22-lecheneauloup.fr

#### LES APÉRITIFS

Tartinette mozzarella et lardons 0,80
Feuilleté varié
Gougère au fromage
Navette briochée
Verrine et cuillère variée
Plateau de 35 toasts froids 23,50
Pain surprise (60 pièces) 40,00
Pain surprise (90 pièces) 45,00
Sphère aux fruits (160 pièces) 90,00





#### LES ENTRÉES

et chutney(250 gr) ...... 22,00

#### **LES POISSONS**

Pave de mertu	. /,50
Escalope de saumon ou pavé	. 7,80
Bouchée de fruits de mer	. 8,00
Pavé de sandre	. 9,50
Dos de cabillaud	10,00
andouille et graines de moutarde	12,00
Turban de sol	10,00
et noix de St-Jacques	12,50
et crevettes	12,00
Brochette de lotte et	
gambas à l'armoricaine	15,00
ou curry et lait de coco	16,00
Pavé de turbo	18,00

#### LES VIANDES

Filet mignon de porc, pommes et cidre 5,80
Jambon à l'os
Sauté de porc au caramel
ou à la provençale
Suprême de volaille au foin et vin jaune 7,00
Sot l'ylaisse de volaille à la crème
Pintade fermière entière ou suprême 7,50
Notre fameuse noix de veau rôtie 8,50
Cuisse de canard à l'orange
ou confite aïl et herbes
Joues de porc
Magret de canard poire et miel "exquis"
ou framboise "sucré"
ou poivre "classique" 10,00
Filet de Bœuf

#### **GARNITURE POISSONS**

Riz	0,70
Brunoise légumes provençale	0,80
Julienne de légumes croquants	1,20
Tagliatelles	1,10
Risetti	1,10
Poêlée de légumes anciens	1,50
Risotto	1,80
Saucae (comprise)	

Hollandaise citron ou orange Crème de sarrazin Armoricaine Beurre blanc

#### **GARNITURE VIANDES**

Tomates provençales	0,60
Haricots verts	0,85
Champignons frais	1,20
Poêlée de légumes anciens	1,50
Pruneaux	1,30
Fagot haricots verts	1,60
Gratin dauphinois	2,40
Pommes de terre grenailles	2,50

#### Sauces (comprises)

Poivre Moutarde Cidre Miel Crème forestière