

## LES APÉRITIFS

Tartinette mozzarella et lardons .....	0,80
Feuilleté varié .....	0,90
Gougère au fromage .....	1,00
Navette briochée .....	1,20
Verrine et cuillère variée .....	2,60
Plateau de 36 toasts froids .....	24,00
Pain surprise (60 pièces) .....	42,00
Sphère aux fruits (160 pièces) .....	90,00



## LES ENTRÉES

Potage de légumes .....	2,00
Jambon fumé au porto .....	5,00
Assiette de crudités (5 sortes) .....	5,20
Assiette composée au crabe mayonnaise ..	7,50
Duo de saumon, crevettes et macedoine, oeuf .....	8,50
Assiette landaise, gésiers, lardons .....	9,00
Déclinaison noix de St-Jacques, carpaccio à la nage et son tartare de légumes .....	12,00
Assiette gourmande : Mousse de canard, jambon de pays, saumon mariné, St-Jacques et mâche .....	12,50
Assiette terre mer : terrine de poisson, saumon fumé, crevettes, Mousse de canard .....	13,50
Foie gras de canard maison et chutney(250 gr) .....	25,00

## LES POISSONS

Pavé de merlu .....	7,50
Escalope de saumon ou pavé .....	8,20
Bouchée de fruits de mer .....	8,50
Pavé de sandre .....	10,00
Dos de cabillaud frais .....	12,00
andouille et graines de moutarde .....	12,50
Turban de sol .....	10,00
et noix de St-Jacques .....	12,00
et crevettes .....	12,50
Brochette de lotte et gambas à l'armoricaine .....	18,00
ou curry et lait de coco .....	18,50
Pavé de turbo .....	20,00

## LES VIANDES

Filet mignon de porc, pommes et cidre .....	6,50
Jambon à l'os .....	6,80
Sauté de porc au caramel ou à la provençale .....	7,50
Suprême de volaille au foin et vin jaune .....	7,50
Sot l'y-laisse de volaille à la crème .....	7,80
Pintade fermière entière ou suprême .....	7,90
Notre fameuse noix de veau rôtie .....	10,00
Cuisse de canard à l'orange .....	12,00
ou confite ail et herbes .....	12,50
Joues de porc .....	13,00
Magret de canard poire et miel "exquis" ou framboise "sucré" ou poivre "classique" 1/2 pièce 200gr .....	12,00
Filet de Bœuf .....	15,00

## GARNITURE POISSONS

Riz .....	0,70
Brunoise légumes provençale .....	0,80
Julienne de légumes croquants .....	1,20
Tagliatelles .....	1,20
Risetti .....	1,20
Poêlée de légumes anciens .....	1,80
Risotto .....	2,00

### Sauces (comprise)

Hollandaise citron ou orange  
Crème de sarrazin  
Armoricaine  
Beurre blanc

## GARNITURE VIANDES

Tomates provençales .....	0,70
Haricots verts .....	0,85
Champignons frais .....	1,35
Poêlée de légumes anciens .....	1,80
Pruneaux .....	1,90
Fagot haricots verts .....	1,90
Gratin dauphinois .....	2,50
Pommes de terre grenailles .....	2,60

### Sauces (comprises)

Poivre  
Moutarde  
Cidre  
Miel  
Crème forestière

## PLATS UNIQUES

Bœuf bourguignon .....	10,00
Potée .....	12,00
Blanquette de veau .....	12,50
Tartiflette et sa salade .....	12,50
Langue de bœuf (3 tranches) .....	12,50
Cassoulet maison .....	14,50
Rougail saucisse .....	12,50
Paëlla .....	10,00
Poulet basquaise (fermier) .....	11,00
Couscous (4 viandes) .....	12,00
Choucroute .....	13,50
Tajine d'agneau .....	15,00
Tajine poulet .....	12,00
Tajine boeuf .....	13,50
Tajine de légumes (selon les saisons) ..	14,00

**Les garnitures de légumes  
sont comprises dans les plats uniques**

Salade / 2 fromages .....	2,20
Gâteau d'anniversaire avec présentoir et ses bougies (choix dans notre carte) et son coulis .....	4,50
Petit pain individuel .....	1,35

**Location vaisselle couvert complet  
Rendue propre : 3,00  
ou lavage assuré par nos soins : 5,00**



# 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](http://www.traiteur-22-lecheneauloup.fr)

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