

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

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**

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

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'yaisse 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 sarrasin
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



LE CHENE AU LOUP

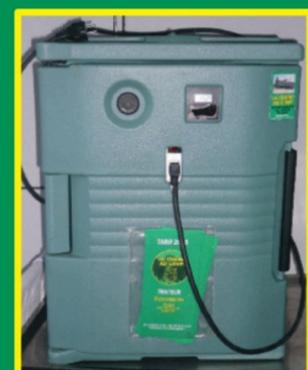
Tél. 02 96 34 14 53 - Fax 02 96 34 19 21



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