

## LES ENTREES FROIDES (la part)

- ★ Saumon fumé maison..... 7.20 €
- ★ Déclinaison de saumon..... 13.60 €  
(Panacotta de saumon, tartare aux 2 saumons, saumon cuit, saumon fumé, chips de saumon, rillette de saumon)
- ★ Tarte merveilleuse..... 7.20 €  
(Pâte sablée poire, figue, magret fumé, foie gras )
- ★ Assiette « petit goûte à tout » ..... 12.40 €  
(Feuilleté compotée de pomme et foie gras, magret de canard, filet de caille, saumon fumé, terrine de poisson sur lit de mâche)
- ★ Foie gras de canard maison..... 12.00 €
- ★ Délice de la mer..... 18.90 €  
(4 huitres, 4 langoustines, 4 gambas, crevettes grises, bulots, bigorneaux, mayonnaise, rince-doigts, beurre et citron)
- ★ Demi-homard ou Langouste Bellevue....selon le cours

## LES ENTREES CHAUDES (la part)

- ★ Coquille St Jacques..... 4.90 €
- ★ Tartelette oignons confits, chèvre, figue ..... 5.60 €
- ★ Feuilleté de ris de veau ..... 4.90 €
- ★ Duo de cuisses de grenouilles et anguilles à la crème persillée..... 8.90 €
- ★ 12 Escargots, beurre aillé ..... 7.30 €
- ★ Cassolette risotto encornet et chorizo ..... 7.50 €

## LES POISSONS (la part)

- ★ Pavé de Merlu ..... 7.60 €
- ★ Filet de Bar..... 8.90 €
- ★ Filet de sandre à la fleur de sel au thym..... 8.90 €
- ★ Filet de Dorade Royale..... 8.70 €
- ★ Filet de rouget/ brochette st Jacques Chorizo ..... 10.50 €
- ★ Pavé de lieu jaune..... 8.50 €
- ★ Pavé de saumon en croûte de graine ..... 7.90 €

## SAUCES POISSONS AU CHOIX

- ★ Beurre blanc (à partir de 6 pers.) ou beurre citronné
- ★ Coulis de poivron rouge
- ★ Sauce petits légumes
- ★ Sauce fondue de poireau
- ★ Sauce armoricaine

## LES GARNITURES POISSONS

(Une au choix offerte,  
toute garniture supplémentaire 1,60 € la part)

- ★ Samossa de légumes
- ★ Lingot de polenta aux légumes du soleil
- ★ Crumble aux petits légumes

## LES VIANDES (la part)

- ★ Noix de joue de porc façon d'antan ou sauce bière ..... 7.95 €
- ★ Suprême de pintade, sauce moutarde et estragon ..... 8.50 €
- ★ Souris de cerf sauce Grand Veneur ..... 8.30 €
- ★ Pavé de veau sauce fromagère ..... 9.30 €
- ★ Mignon de porc sauce camembert ..... 7.20 €
- ★ Pavé de rumsteck sauce poivre ..... 8.40 €
- ★ Suprême de Chapon sauce champignons... 7.50 €
- ★ Pavé de kangourou sauce figues..... 7.90 €
- ★ Pavé d'autruche sauce vin rouge ..... 7.30 €
- ★ Pavé de filet de cerf sauce airelles..... 9.30€
- ★ Magret de canard sauce griottes ..... 9.10€

## LES GARNITURES VIANDES

(Une au choix offerte,  
toute garniture supplémentaire 1,60 € la part)

Poêlée aux 2 pommes et raisin, pommes de terre grenailles, duo de pleurotes et champignons de Paris, poêlée de légumes grillés, poêlée de pomme de terre à la forestière, gratin dauphinois, flan de patate douce et butternut.

### Notre spécialité :

Porcelet farci, riz créole, sauce  
De 10 à 20 personnes 9.10 € la part  
Plus de 21 personnes 8.40 € la part

Pour être mieux servi,  
Passez vos commandes à l'avance

## LES MISES EN BOUCHE

- \* Préfou à l'andouille ou à l'ail ..... 5.70 €
- \* Assortiment de Wraps..... 21.00 €  
(6 fois 4 sortes soit 24 pièces)
- \* Pain surprise (40 sandwiches) ..... 28.35 €
- \* Hérisson (90 brochettes) ..... 36.80 €
- \* Plateau apéritif froid ..... 41.40 €  
(6 fois 6 sortes soit 36 toasts)
- \* Plateau cuillères et verrines ..... 45.60 €  
(6 fois 4 sortes 24 pièces)
- \* Plateau apéritif chaud ..... 41.40 €  
(6 fois 6 sortes soit 36 pièces)

## LES PLANCHES (la part)

- \* Planche extra mixte ..... 7.15 €  
(Jambon sec, saucisson sec, chorizo, saucisson à l'ail, rillettes, tomme de brebis, St Nectaire, emmenthal, olives, tomates confites, cornichons, pain de campagne)
- \* Plaque de charcuterie classique ..... 3.70 €  
(terrines de campagne, jambon blanc, galantine, saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille, salami)
- \* Planche du Charcutier.....4.50 €  
(andouille, chorizo, boudin noir, saucisson ail et sec, jambonneau, jambon italien)
- \* Planche du Charcutier et du Primeur .....4.70 €  
(andouille, saucisson ail, jambonneau, jambon italien, rosette, radis, tomate cerise, carotte, concombre)
- \* Planche du Charcutier et du Fromager.....5.25 €  
(andouille, saucisson ail, jambonneau, jambon italien, rosette, trois fromages)
- \* Planche Spéciale raclette.....9.90 €  
(bacon, jambon sec, salami, jambon blanc, rosette, saucisson ail ou andouille et 2 fromages )

Nous vous invitons à passer vos commandes à l'avance :

Pour le 24/12 avant le 17/12

Et pour le 31/12 avant le 23/12

Nous vous remercions pour votre confiance, vous souhaitons un Joyeux Noël

Et une Belle et Heureuse Année 2024

## LES MENUS DE FETES

### Menu à 12.10 € par personne

Cassiolette de la mer  
.....

Noix de joue de porc à la bière  
.....

Gratin dauphinois

### Menu à 17.30 € par personne

Plateau apéritif chaud  
(4 pièces par personne)  
.....

Coquille Saint Jacques  
.....

Souris de cerf sauce Grand Veneur/  
Poêlée aux 2 pommes et raisins

### Menu à 24.10 € par personne

Tarte merveilleuse  
.....

Filet de sandre  
Sauce armoricaine/  
Samossa de légumes  
.....

Suprême de pintade sauce moutarde et estragon/  
Pommes de terre grenaille

**Menu enfant :**  
**6.20 €**

Mousson de Canard  
Nuggets, pommes duchesse  
+ une surprise

**Supplément possible 4.60 € par personne :**

**Fromage affiné**

**(4 sortes : Comté, Brie de Meaux, Chèvre, St Nectaire)**

**avec confiture de cerise noire**

LE MAGASIN SERA FERME LE 1<sup>er</sup> JANVIER 2024

# La Carte des Fêtes 2023

**Traiteur  
Routhiau  
Paul - Antoine**

**Artisan  
Traiteur Charcutier  
Boucher**

**Tél : 02 51 42 60 21**

45 rue Nationale

85250 St Fulgent