

LES ENTREES FROIDES (la part)

- ★ Saumon fumé maison..... 7.20 €
- ★ Saumon fumé ECOSE LABEL ROUGE..... 12.50€
- ★ Déclinaison de saumon..... 13.60 €
(Panacotta de saumon, tartare aux 2 saumons, saumon cuit, saumon fumé, chips de saumon, rilette de saumon)
- ★ Tarte merveilleuse VIANDE..... 7.20 €
(Pâte sablée poire, figue, magret canard fumé, foie gras)
- ★ Tarte merveilleuse POISSON..... 7.20 €
(Pâte sablée, légumes grillés, mousse d'aneth et citron, esturgeon fumé, saumon fumé, crevette grillée)
- ★ Assiette « petit goûte à tout »..... 12.40 €
(Macaron magret de canard orange sanguine, saumon fumé, terrine de poisson, salade verte, mini burger bœuf fourme d'Ambert)
- ★ Foie gras de canard maison..... 8.50 €
- ★ Délice de la mer..... 19.90 €
(4 huitres, 4 langoustines, 4 gambas, crevettes grises, bulots, bigorneaux, mayonnaise, rince-doigts, beurre et citron)

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 de poireau, St Jacques, saumon, perche, crevette et sauce magique..... 7.50 €

LES POISSONS (la part)

- ★ Pavé de Merlu 7.90 €
- ★ Filet de Bar..... 9.10 €
- ★ Filet de sandre à la fleur de sel au thym..... 9.30 €
- ★ Filet de Dorade Royale..... 9.10 €
- ★ Filet de rouget/ brochette st Jacques Chorizo 10.50 €
- ★ Filet d'Esturgeon 8.50 €
- ★ Brochette de filet sole, crevette, citron jaune et citron vert..... 8.90 €

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
- ★ Assortiment de mini carottes colorées avec fane
- ★ 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 crème de foie gras.. 9.10 €
- ★ Souris de cerf sauce Grand Veneur 8.90 €
- ★ Pavé de veau sauce champignon..... 8.10 €
- ★ Mignon de porc sauce miel..... 7.20 €
- ★ Pavé de rumsteck sauce poivre..... 8.40 €
- ★ Suprême de Chapon sauce moutarde estragon.... 8.10 €
- ★ Filet de kangourou sauce échalote/miel..... 8.10 €
- ★ Pavé d'autruche sauce moutarde à l'ancienne..... 7.50 €
- ★ Pavé de cerf sauce vin rouge..... 8.60 €
- ★ Magret de canard sauce fruits rouges..... 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.

Supplément possible 4.90 € par personne :

**Fromage affiné
(4 sortes : Comté, Brie de Meaux, Chèvre,
St Nectaire)
avec confiture de cerise noire**

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, rilette, tomme de brebis, St Nectaire, emmenthal, olives, tomates confites, cornichons, pain de campagne)
- * Planche de charcuterie classique 3.90 €
(Terrine de campagne, jambon blanc, galantine, saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille, salami)
- * Planche du Charcutier..... 4.70 €
(Andouille, chorizo, boudin noir, saucisson ail et sec, jambonneau, jambon italien)
- * Planche du Charcutier et du Primeur 4.90 €
(Andouille, saucisson ail, jambonneau, jambon italien, rosette, radis, tomate cerise, carotte, concombre)
- * Planche du Charcutier et du Fromager..... 5.35 €
(Andouille, saucisson ail, jambonneau, jambon italien, rosette, trois fromages)
- * Planche Spéciale raclette..... 10.90 €
(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 2025
Le magasin sera fermé le 25/12/2024
ainsi que le 01/01/2025

LES MENUS DE FETES

Menu à 12.10 € par personne

Cassolette de
la mer
.....

Noix de joue
de porc à la
bière
.....

Gratin
dauphinois

Menu à 18.30 € par personne

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

Coquille Saint
Jacques
.....

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

Mousson de Canard
Nuggets, pommes duchesse
+ une surprise

Menu à 24.80 € par personne

Tarte
merveilleuse
(poisson ou
viande à
choisir)
.....

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

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

Repas Végétarien:

Entrée :

- * Tartelette végétarienne : fourme d'Ambert, carotte, petit pois, asperge 7.20€

Plat :

- * Courge farcie au fromage et aux herbes 7.20€
- * Galette de légumes, risotto de tomate confite, champignon 7.20€

La Carte des Fêtes 2024

Traiteur
Routhiau
Paul - Antoine

Artisan
Traiteur Charcutier
Boucher

Tél : 02 51 42 60 21

45 rue Nationale
85250 St Fulgent

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

PIERRADE POISSONS

(avec ou sans marinade)

Le kg

- Saumon frais..... 26.50 €
- Filet de perche 18.50 €
- Crevettes décortiquées..... 23.50 €
- Noix de St Jacques sans corail 52.50 €
- Filet de Rouget barbet..... 27.30 €
- Filet d'esturgeon..... 28.80 €

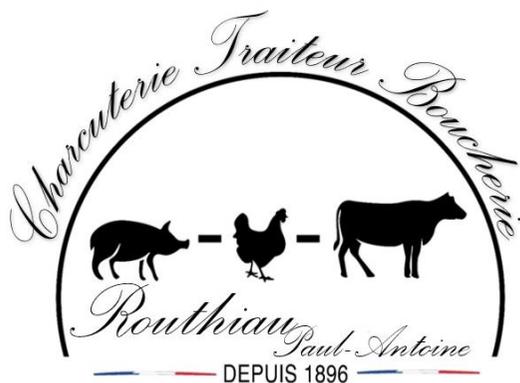
PLATS CUISINES

(Minimum 4 personnes par plat cuisiné)

La part

- Couscous aux 3 viandes..... 7.80 €
- Rougail saucisses 6.60 €
- Sauté de dinde aux épices 5.80 €
- Tajine de poulet ou d'agneau 6.80 €
- Sauté de gibier 6.10 €

Dans le prix de la part des plats cuisinés, un accompagnement est inclus.



PIERRADE POISSONS

(avec ou sans marinade)

Le kg

- Saumon frais..... 26.50 €
- Filet de perche 18.50 €
- Crevettes décortiquées..... 23.50 €
- Noix de St Jacques sans corail 52.50 €
- Filet de Rouget barbet..... 27.30 €
- Filet d'esturgeon..... 28.80 €

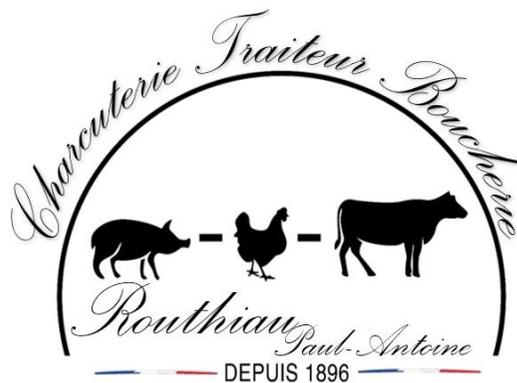
PLATS CUISINES

(Minimum 4 personnes par plat cuisiné)

La part

- Couscous aux 3 viandes..... 7.80 €
- Rougail saucisses 6.60 €
- Sauté de dinde aux épices 5.80 €
- Tajine de poulet ou d'agneau 6.80 €
- Sauté de gibier 6.10 €

Dans le prix de la part des plats cuisinés, un accompagnement est inclus.



PIERRADE POISSONS

(avec ou sans marinade)

Le kg

- Saumon frais..... 26.50 €
- Filet de perche 18.50 €
- Crevettes décortiquées..... 23.50 €
- Noix de St Jacques sans corail 52.50 €
- Filet de Rouget barbet..... 27.30 €
- Filet d'esturgeon..... 28.80 €

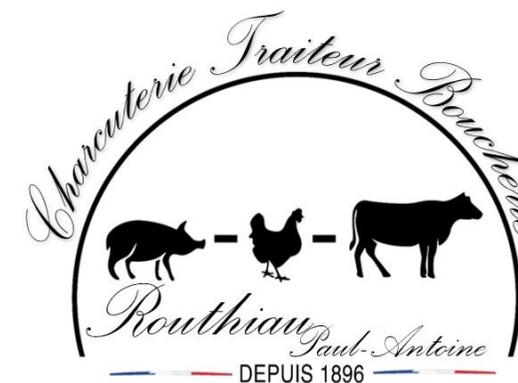
PLATS CUISINES

(Minimum 4 personnes par plat cuisiné)

La part

- Couscous aux 3 viandes..... 7.80 €
- Rougail saucisses 6.60 €
- Sauté de dinde aux épices 5.80 €
- Tajine de poulet ou d'agneau 6.80 €
- Sauté de gibier 6.10 €

Dans le prix de la part des plats cuisinés, un accompagnement est inclus.



BOUCHERIE sur commande

✓ **Bœuf :**

- Filet de Bœuf 43.70 € le kg
- Roti de bœuf 25.60 € le kg
- Côte de bœuf 25.60 € le kg
- Rumsteck façon tournedos 25.60 € le kg

✓ **Fondue et pierrade :**

- Viande à Fondue :
 - Bœuf 25.60 € le kg
 - Poulet 15.65 € le kg
 - Porc 16.15 € le kg
 - Magret de canard 25.90 € le kg

- Viande à Pierrade :
 - Bœuf 25.60 € le kg
 - Porc 16.15 € le kg
 - Veau 26.80 € le kg
 - Dinde 13.50 € le kg
 - Filet de caille 32.80 € le kg
 - Magret de canard 25.90 € le kg

✓ **Veau :**

- Grenadin de veau 32.10 € le kg
- Pavé de veau 32.10 € le kg

✓ **Volaille :**

- Magret de canard 25.90 € le kg
- Dinde fermière selon le cours
- Chapon fermier selon le cours
- Pintade fermière selon le cours
- Poularde fermière selon le cours

BOUCHERIE sur commande

✓ **Bœuf :**

- Filet de Bœuf 43.70 € le kg
- Roti de bœuf 25.60 € le kg
- Côte de bœuf 25.60 € le kg
- Rumsteck façon tournedos 25.60 € le kg

✓ **Fondue et pierrade :**

- Viande à Fondue :
 - Bœuf 25.60 € le kg
 - Poulet 15.65 € le kg
 - Porc 16.15 € le kg
 - Magret de canard 25.90 € le kg

- Viande à Pierrade :
 - Bœuf 25.60 € le kg
 - Porc 16.15 € le kg
 - Veau 26.80 € le kg
 - Dinde 13.50 € le kg
 - Filet de caille 32.80 € le kg
 - Magret de canard 25.90 € le kg

✓ **Veau :**

- Grenadin de veau 32.10 € le kg
- Pavé de veau 32.10 € le kg

✓ **Volaille :**

- Magret de canard 25.90 € le kg
- Dinde fermière selon le cours
- Chapon fermier selon le cours
- Pintade fermière selon le cours
- Poularde fermière selon le cours

BOUCHERIE sur commande

✓ **Bœuf :**

- Filet de Bœuf 43.70 € le kg
- Roti de bœuf 25.60 € le kg
- Côte de bœuf 25.60 € le kg
- Rumsteck façon tournedos 25.60 € le kg

✓ **Fondue et pierrade :**

- Viande à Fondue :
 - Bœuf 25.60 € le kg
 - Poulet 15.65 € le kg
 - Porc 16.15 € le kg
 - Magret de canard 25.90 € le kg

- Viande à Pierrade :
 - Bœuf 25.60 € le kg
 - Porc 16.15 € le kg
 - Veau 26.80 € le kg
 - Dinde 13.50 € le kg
 - Filet de caille 32.80 € le kg
 - Magret de canard 25.90 € le kg

✓ **Veau :**

- Grenadin de veau 32.10 € le kg
- Pavé de veau 32.10 € le kg

✓ **Volaille :**

- Magret de canard 25.90 € le kg
- Dinde fermière selon le cours
- Chapon fermier selon le cours
- Pintade fermière selon le cours
- Poularde fermière selon le cours