



Boucherie - Charcuterie - Traiteur - Rotisserie

Menu traiteur



*Propositions
de plats et buffets*

- Information -

Les prix affichés sont à la part par personne avec une garniture de légumes sauf sur les entrées chaudes.

- Supplément - LÉGUMES

1,60€

Poêlée de champignons,
Gratin Dauphinois,
Gratin de légumes,
Pommes de terre sautées au beurre,
Poêlée de légumes de saison,
Purée de légumes de saison,
Epinards à la crème,
Ratatouille.

- Pour vos - COCKTAILS

≈ 50 toasts

Pain surprise (Assortiment charcuteries et fromages)	22,50 €
Pain surprise charcuterie (Assortiment charcuteries)	22,50 €
Pain surprise Terre & Mer	25,00 €
Pain surprise Mer	27,50 €

Petits fours salés (le kg)	35,95 €
Assortiment asiatique (la pièce)	0,60 à 0,80 €
Brochette de poulet (la pièce)	0,90 €
Gambas ail/aneth (le kg)	53,90 €
Cake varié (le kg)	25,90 €
Verrine de saison (la pièce)	2,20 €
Préfou (la pièce)	4,50 €
Navette (la pièce)	0,80 €
Panier de légumes	12,00 à 18,00 €
Plateau de chiffonnade	10,00 à 20,00 €
Planche mixte	15,00 à 25,00 €





- Entrées - FROIDES

Terrines de poissons maison (le kg) et leurs sauces d'accompagnements	25,00 € à 29,80 €
Pâté en croûte (le kg)	21,90 €
Avocat au crabe ou crevettes (la pièce)	3,00 €
Coquille de saumon (la pièce)	3,90 €
Coquille de crabe (la pièce)	3,90 €
Colin ou saumon froid farci	selon le cours
1/2 langouste Bellevue	17,50 €
Œufs en gelés (la pièce)	2,50 €
Melon et jambon de Vendée ou Serrano (selon saison)	

- Entrées - CHAUDES

Coquille St Jacques Provençale	5,00 €
Cassolette de St Jacques à la Normande (Noix de St Jacques, moules, petits légumes)	7,50 €
1/2 langouste grillée sauce à l'estragon ou à l'américaine	17,50 €
Filet de sole en cassolette à la Normande (Filet de sole, St Jacques, moules)	7,50 €
Vol au vent au ris de veau frais	5,00 €
Cassolette de lotte, crevettes, moules aux petits légumes sauce Sauvignon	7,90 €
Cassolette de St Jacques à la fondue de poireaux	7,50 €
Ecrin de la mer (Gambas, St Jacques, moules)	7,50 €



- Propositions - HORS D'ŒUVRE SUR PLAT

Salade Crétoise (Feta et légumes)	23,80 €
Salade Noirmoutrine (Chou blanc, jambon blanc, Leerdammer, crème)	14,90 €
Salade Savoyarde (Riz, jambon blanc, maïs, emmental, tomates, œufs)	14,90 €
Salade Thaïlandaise (Crevettes, maïs, carottes, ananas)	17,90 €
Salade de lentilles	15,90 €
Salade de riz à l'Indienne (Lentilles, petits pois, poivrons, poulet mariné)	17,90 €
Céleri rémoulade	14,90 €
Salade Niçoise (Haricots verts, filets d'anchois, olives, tomates, poivrons)	14,90 €
Salade San Marco	14,80 €
Duo de salades (Carotte-céleri ou chou blanc-chou rouge)	11,90 €
Salade de taboulé ou taboulé Libanais	14,90 €
Taboulé chou-fleur (Concombre, tomates, poivrons, carottes, abricots secs)	17,90 €
Salade Paysanne (Chou blanc, jambon de Vendée, raisins secs)	14,90 €
Tagliatelles au saumon	17,90 €
Salade Piémontaise	13,50 €
Salade Vendéenne (Chou, tomates, lardons, emmental)	14,90 €
Carottes râpées	10,90 €
Salade de thon	14,90 €



- Poissons -

à la part

Tournedos de lotte rôti sauce américaine aux petits légumes.....	9,30 €
Filet de julienne aux petits légumes.....	7,50 €
Merlu au beurre Nantais.....	7,50 €
Pavé de saumon à la Toscane sauce épinards et tomates.....	7,50 €
Bar en croûte d'herbe.....	9,80 €
Dos de cabillaud sauce citronnée.....	7,50 €
Filet de lieu façon thaï sauce coco et gingembre.....	8,50 €

- Viandes -

à la part

Cochon de lait (20 pers.).....	10,90 €
Cochon de lait farci (20 pers.).....	11,90 €
Agneau rôti (20 à 35 pers.).....	12,50 €
Jambon à l'os sauce au Porto ou Madère avec champignons (20 pers.).....	7,80 €
Paëlla (poulet).....	6,50 €
Paëlla de fruits de mer (saumon et julienne).....	7,90 €
Couscous (mouton, poulet).....	7,80 €
Couscous (mouton, poulet, merguez).....	8,80 €
Tajine de poulet.....	7,80 €
Tajine d'agneau.....	8,80 €
Choucroute aux fruits de mer.....	9,40 €



- Propositions -

DE PLATS CHAUDS

à la part

Magret de canard laqué.....	9,20 €
Rôti de canard farci au foie gras à la fondue de poireaux.....	9,20 €
Suprême de pintadeau farci foie gras et figues.....	8,90 €
Caille farcie pomme, ou raisins ou foie gras.....	7,80 €
Médailillon de veau au cidre et champignons.....	9,80 €
Blanquette de veau sauce champignons.....	7,80 €
Joue de porc aux pruneaux.....	7,20 €
Confit de canard.....	5,90 €
Poulet Basquaise.....	6,50 €
Colombo de poulet.....	6,50 €
Filet mignon farci à l'italienne sauce chorizo.....	7,50 €
Rougail saucisse.....	7,50 €
Chili con carne.....	6,80 €

Tous nos plats
sont accompagnés
d'une garniture.





- Buffet -
COCKTAIL
prix par personne

13,90€

Navette
Pain surprise
Assortiment de petits fours salés maison
Canapé pain Nordique
Panier de légumes
Verrine maison
Club sandwich
Mini-burger
Brochette de poulet sauce saté ou soja
Chiffonnade de charcuterie
Cake varié



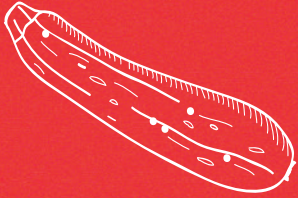
- Buffets -
prix par personne

13,00€

3 salades au choix
(parmi nos propositions d'hors d'œuvre)
Terrine maison
Assortiment de cochonnailles
-
2 viandes au choix
(rôti de porc, rosbif ou poulet)
Condiments : mayonnaise, moutarde, cornichons
-
Chips
Fromage (Brie)



- Buffets -
prix par personne
SUITE



20^{,00€}

Salade Piémontaise
Tagliatelles au saumon
Salade Paysanne
(Chou blanc, jambon de Vendée, raisins secs)
1/2 avocat crabe

ou

Melon, Serrano (selon saison)
Assortiment de charcuterie
(Jambon de Vendée, saucisson sec, saucisson ail, andouille artisanale, salami)

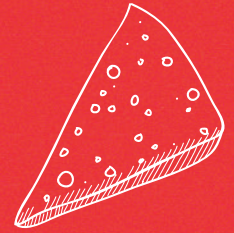
Terrine maison ou Rillettes de porc
Pièce de bœuf rôtie
Rôti de porc cuit
Ratatouille froide

Condiments : mayonnaise, moutarde, cornichons

Plateau de fromages (3 sortes)
Tarte aux fruits



- Brunch -
prix par personne



18^{,00€}

Charcuterie
Fromage

-

Croissant

ou

Pain au chocolat

-

Muffin saumon avocat
ou

Œufs bacon

-

Fromage blanc confiture
ou
Granola

-

Pain, beurre, confiture

-

Jus de fruits





40, Grande Rue
85330 NOIRMOUTIER
sarl.chevallereau@wanadoo.fr

02.51.39.04.01 ou 06.07.13.84.46

