

LES ENTREES FROIDES (la part)

- ★ Saumon fumé maison..... 6.90 €
- ★ Déclinaison de saumon..... 13.50 €
(Panacotta de saumon, tartare aux 2 saumons, saumon cuit, saumon fumé, chips de saumon, rillettes de saumon)
- ★ Tarte merveilleuse..... 7.00 €
(Pâte feuilletée, poire, figue, magret fumé, foie gras)
- ★ Assiette « petit goûte à tout » 11.80 €
(Verrine 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 13.50 €
- ★ Délice de la mer 16.90 €
(4 huitres, 4 langoustines, 4 gambas, crevettes grises, bulots, bigorneaux, mayonnaise, rince-doigts, beurre et citron)
- ★ Demi-homard Bellevue.....selon le cours

LES ENTREES CHAUDES (la part)

- ★ Coquille St Jacques..... 4.90 €
- ★ Tartelette oignons confits, chèvre, figue 5.50 €
- ★ Feuilleté de ris de veau4.90 €
- ★ Duo de cuisses de grenouilles et anguilles à la crème persillée..... 8.50 €
- ★ Feuilleté escargots, beurre aillé 4.90 €
- ★ Bouchée fruits de mer 5.60 €

LES POISSONS (la part)

- ★ Pavé de Merlu de ligne 7.50 €
- ★ Filet de Bar 9.10 €
- ★ Filet de sandre à la fleur de sel au thym 8.90 €
- ★ Filet de Dorade Royale 9.20 €
- ★ Filet de rouget/ brochette st Jacques Chorizo 10.50 €
- ★ Cœur de filet de maigre avec peau..... 8.30 €
- ★ Pavé de saumon en croûte 9.20 €

SAUCES POISSONS AU CHOIX

- ★ Beurre blanc (à partir de 6 pers.) ou beurre citronné
- ★ Coulis de langoustine
- ★ 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
- ★ Julienne de légumes

LES VIANDES (la part)

- ★ Noix de joue de porc façon d'antan ou sauce bière de Noël 7.60 €
- ★ Suprême de pintade, sauce moutarde et estragon 8.10 €
- ★ Souris de cerf sauce Grand Veneur 7.90 €
- ★ Mignon de sanglier sauce fruits rouges. 9.20 €
- ★ Mignon de porc sauce camembert 7.20 €
- ★ Pavé de rumsteck sauce poivre 8.70 €
- ★ Suprême de Chapon sauce champignons... 9.50 €
- ★ Filet de kangourou sauce figues 7.50 €
- ★ Filet de veau sauce fromagère 9.50 €
- ★ Crapaudine de caille farcie sauce raisins ... 9.50€
- ★ Filet de perdreau sauce légumes anciens..... 7.20€

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, marrons sautés.

Notre spécialité :

- Porcelet farci, riz créole, sauce
- De 10 à 20 personnes 8.80 € la part
- Plus de 21 personnes 8.20 € 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)..... 27.00 €
- * Hérisson..... 35.00 €
- * Plateau apéritif froid 36.00 €
(6 fois 6 sortes soit 36 toasts)
- * Plateau cuillères et verrines 38.75 €
(6 fois 4 sortes 24 pièces)
- * Plateau apéritif chaud 39.60 €
(6 fois 6 sortes soit 36 pièces)

LES PLANCHES (la part)

- * Planche festive 7.80 €
(Mousse de foie de volaille, rilette de sanglier, jambon Italien, rilette de saumon)
- * Plateau de charcuterie classique 3.30 €
(terrine 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 Primeur4.70 €
(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.....8.90 €
(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 15/12

Et pour le 31/12 avant le 22/12

Nous vous remercions pour votre confiance,

vous souhaitons un Joyeux Noël

Et une Bonne et Heureuse Année 2023

LES MENUS DE FETES

Menu à 11.10 € par personne

Cassolette de la mer
.....

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

Gratin dauphinois

Menu à 17.10 € 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 23.80 € par personne

Tarte merveilleuse
.....

Filet de sandre coulis de langoustine/
Samossa de légumes
.....

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

Menu enfant :
6.10 €

Mousson de Canard
Nuggets, pommes duchesse
+ une surprise

Supplément possible 3,50 € par personne :

Fromage affiné

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

avec confiture de cerise noire

LE MAGASIN SERA FERME

LE 1^o JANVIER 2023

La Carte des Fêtes 2022

**Traiteur
Routhiau
Paul - Antoine**

**Artisan
Traiteur Charcutier
Boucher**

Tél : 02-51-42-60-21

45 rue Nationale

85250 St Fulgent