

## PLATS TRAITEURS

Sans vaisselles, sans service

### Entrée :

Terrine de Foie de volaille	1 € 80
Mousson de Canard au Porto	2 € 30
Saumon Fumé Crème d'Echalote	2 € 80
Crabe à l'Impératrice	3 € 40
Aumônière de Saumon Fumé à l'œuf	3 € 80
Foie Gras Maison et son Pain Spécial	4 € 40
Assiette Croisicaise (4 Huîtres, 4 Langoustines, 50 g crevettes)	8€ 30

### Poisson :

Filet de Colin sur fondue de poireau	5 € 25
Filet de Sole au vin blanc et aux fines herbes	6 € 30
Filet de Saumon à l'oseille	6 € 30
Filet de Sandre à l'angevine	8 € 40

### Viande :

Sauté de Dinde aux Baies de Genièvres	5 € 25
Poulet à l'Angevaine	5 € 25
Suprême de Dindonneau à la paysanne angevine	5 € 90
Mignon de Porc au fumet de cointreau	6 € 90
Goulache de Biche	8 € 00
Cuisse de Canard Montmorency	8 € 40
Noix de Veau aux champignons des bois	9 € 45

Fromage :

Plateau de Fromage (50g) 1 € 20

Dessert :

Bavarois Abricot	3 € 20
Singapour	3 € 20
Tropicoco	3 € 20
Pêcher Mignon (mousseline)	4 € 10
Chocolatine à la Poire	4 € 10
Délice Cointreau	4 € 50
Miroir au Cassis	4 € 50
Charlotte Poire Chocolat	5 € 25
Pièce Montée	5 € 70
Pièce Montée à thème	7 € 35

**Les menus traiteurs sont préparés pour un minimum de 10 personnes**

Toutes autres suggestions peuvent être étudiées

Forfait de livraison = 37 € dans un rayon de 10 km.

Au delà nous facturons le temps passé sur la route par notre personnel (37 € de l'heure).

Location de vaisselles à 0.30 € la pièce.