



LES GOURMETS

Boucherie charcuterie traiteur

CARTE ENTRÉE FROIDE ET PLAT UNIQUE

Sur commande et doit être passée au minimum 48h à l'avance ou plus selon le nombre

AUTOUR D'UN PLAT UNIQUE

Cassoulet	€ 7.70	Tartiflette	€ 7.70
Potée bretonne	€ 8.90	Couscous	€ 8.30
Paella	€ 7.30	Paella royal	€ 9.60
Choucroute garnie	€ 7.30	Choucroute royal	€ 9.60
Choucroute de la mer	€ 9.60	Tajine de poulet au citron	€ 8.40
Tajine d'agneau	€ 8.60	Rougail saucisses	€ 7.80
Colombo de porc	€ 7.80	Chili con carne	€ 7.80
Cochon de lait rôti caraïbes	€ 9.50		

(25 pers minimum)

ENTRÉES FROIDES

Pressé de crabe	€ 6.80	Soufflé de St Jacques aux agrumes	€ 7.60
Délice de thon	€ 6.20	Terrine de poisson saumon/ écrevisses	€ 5.80
Terrine de poisson St Jacques	€ 6.20	Médailon de saumon Bellevue (avec macédoine de légumes)	€ 6.30
Mille-feuille marine	€ 5.80	Aumonière de saumon fumé au raifort et à la pomme fruit	€ 6.90
Rillettes au 2 saumons	€ 6.50	Comme un avocat	€ 6.10
Entremet tomate confite, ricotta, courgette	€ 5.90	Tiramisu homard (mini 6 pers)	€ 8.60
Maraichère de St Jacques	€ 6.90	Foie gras maison	<i>Selon cours</i>
Plateaux de charcuterie fines <i>Prix à la coupe</i>		Bar de salades fraîches	
		20 choix de salades composées tous les jours	



Les prix peuvent être amenés à évoluer selon
les variations tarifaires de nos fournisseurs