



LES GOURMETS

Boucherie charcuterie traiteur

CARTE POISSONS & VIANDES

Sur commande et doit être passée au minimum 48h à l'avance ou plus selon le nombre
Sur commande exclusivement et à partir de 4 personnes

POISSONS

Filet de flétan aux algues bretonnes	€ 11.50	Filet de saumon sauce Champagne	€ 9.50
Filet de sole beurre citronné	€ 9.80	Lotte en croûte de chorizo au	€ 12.80
Lotte à l'armoricaine	€ 12.80	coulis de poivrons	
Filet de St Pierre sauce agrumes	€ 10.50	Filet de sandre aux pétoncles et	€ 10.80
		ciboulette	

VIANDES

Cuisse de canard à l'orange	€ 10.60	Cuisse de canard confite braisée	€ 11.60
Noix de joue de porc confites à la	€ 8.50	au miel	
graine de moutarde		Suprême de pintade aux raisins	€ 10.70
Mignon de porc sauce miellée	€ 8.80	Caille farcie désossée et ses poires	€ 9.00
Magret de canard sauce au poivre	€ 11.80	rôties aux épices	
ou sauce bordelaise		Pavé de veau à la tomate confite et	€ 12.60
Filet de bœuf en croûte sauce	€ 16.00	basilic	
Wellington			
minimum 4 pers			

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

Flan de légumes	Risotto aux asperges
Tian de légumes	Tagliatelle de légumes
Riz blanc aux 3 couleurs ou basmati	Gratin dauphinois
Pomme de terre forestières	Poêlée de légumes
Ecrasé de pomme de terre ou patates douces	Butternut (en saison)



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