



Apéritifs

Nous vous proposons tout une gamme de produits en chaud ou froid pour vos cocktails et apéritifs.

Entrées froides

- Langouste en Bellevue
- Foie Gras de Canard Maison (*Périgord*) **19,90 € Selon poids**
- Saumon Fumé Maison *Label Rouge* **19,90 € Selon poids**
- Gravlax de Saumon à l'Aneth, Baies Rouges et Zestes de Citron *Label Rouge* **19,90 € Selon poids**
- Terrine de St-Jacques et Saumon **4,80 €**
- Dôme de Saumon Farci au Marbré de St-Jacques **4,80 €**
- Tartare de Saumon aux Petits Légumes **4,50 €**
- Œuf Océanique **5,20 €**
- Coupe de Crevettes Mexicaine **4,20 €**
- Tartare de St-Jacques au Fromage Frais et Citron vert **4,20 €**
- Délice Nordique **4,20 €**
- Sphère Nordique **6,20 €**
Mâche ou Mesclun, Saumon Fumé, Saumon Gravlax Tomates fraîches marinées, Tataki de Thon au Sésame, crème fouettée, pipette de Balsamique
- Sphère Parma **6,20 €**
Mâche ou Mesclun, Tomates fraîches marinées, Involtinis, tomates confites, chiffonnade de jambon de Parme, pipette de Balsamique, crème fouettée

Assiette Périgourdine
Mâche ou Mesclun, Tomates, Mirepoix de petits légumes, Magret de Canard séché, Médaillon de Foie gras, Clémentine, pipette de Balsamique

**9,90 €
L'assiette**



Entrées chaudes

- Bouchée à la Reine (Ris de Veau) **4,50 €**
- Feuilleté de Canard Forestier **4,50 €**
- Coquille St-Jacques **4,50 €**
- Feuilleté de Fruits de Mer à l'Armoricaine **4,50 €**
- Feuilleté de Saint-Jacques à la Bretonne **4,50 €**
- Millé Feuilles de St-Jacques aux Poireaux Beurre Nantais **4,90 €**
- Aumônière de Saumon, Crevettes et St-Jacques avec Julienne de Légumes et Beurre Nantais **5,50 €**

Possibilité de Tourte à la Reine ou aux Fruits de Mer pour 4 ou 6 personnes **Sur demande**

Poissons

- Escalope de Saumon Petits Légumes Niçois Crumble de Tomates et Crème de Ciboulette **8,90 €**
- Dos de Cabillaud Marbré Rouge Croustillant de Poitrine Fumée Beurre Rouge et Petits Légumes **8,90 €**
- Brochette de St-Jacques et Brochette de Grosses crevettes sur fondue de Poireaux Beurre Nantais **9,50 €**
- Blanquette de la Mer et son Velouté Saumon Limande Moules Crevettes Pétoncles **8,90 €**
- Médaillon de Lotte Soufflé à l'Armoricaine Brochette Arlequin et Tomates Confites Sauce Crustacés **9,50 €**



Les viandes

- Moelleux de Filet de Chapon aux Cèpes et Marrons Rôtis Croustillant de Noisettes **9,20 €**
- Magret de Canard à l'Orange, Légumes blancs et Amandes Torréfiés **9,90 €**
- Tournedos de Canard Poires et Pistaches Torréfiées Sauce Marchand de Vin **9,90 €**
- Pavé de Veau Périgourdin Pavé de Veau, Duxelle Forestière, Escalopine de de Foie Gras, Amandes Hachées et Torréfiées Sauce porto **9,90 €**
- Petit Sauté de Bœuf à la Bordelaise Champignons, Carottes, Lardons, Petits Oignons Glacés, Sauce vin Rouge **9,90 €**
- Pavé de Cerf aux Mendiants Sauce Grand Veneur **12,90 €**

Les garnitures

- Gratin Dauphinois **2,60 €**
- Bocal de Légumes Fantaisies (Céréales, Carottes, Poivrons, Courgettes et Fèves) **2,60 €**
- Gratin de Carottes, Courgettes et Poivrons **2,60 €**
- Tatin de Légumes Poivrons, Courgettes Tomates et Aubergines **2,80 €**
- Riz Pilaf au parfum de Sésame et Petits Légumes **2,20 €**
- Bocal de Risotto aux Cèpes **2,60 €**

Commande minimum : 2 plats identiques !



Menu enfant 6,50 €



Feuilleté au Jambon
Sauté de Dinde
à la Crème
Pommes Sautées



Notre épicerie fine et vin BIO



Notre rayon fromages

Menu à 21,90 €

Amuse-bouche chaud au choix
Cassiolette de Risotto aux cèpes & Canard Confit
ou Cassiolette de Pétoncles à la Florentine

Escalope de Saumon
Petits légumes Niçois
Crumble de Tomates et Crème Ciboulette

Moelleux de Filet de Chapon
Aux Cèpes et Marrons Rôtis
Gratin Dauphinois

Menu à 24,90 €

Tartare de St-Jacques
au fromage frais
ou Délice Nordique

Brochette de Saint-Jacques
Et Brochette de Grosses crevettes
Fondue de Poireaux Beurre Nantais

Tournedos de Canard
Poules et Pistaches Torréfiées
Sauce Marchand de Vin

Bocal de Risotto aux Cèpes

Commande minimum en Traiteur
ou Menus : 2 personnes

Forfait livraison : Nous consulter

Boucherie Charcuterie Traiteur
24, rue de Nantes
35130 La Guerche de Bretagne

Tél. 02.99.96.22.54

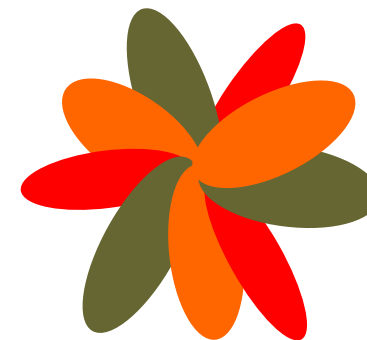
E mail : magasin@moreautraiteur.com

www.moreautraiteur.com



Les fêtes 2019

Carte Traiteur



Moreau
TRAITEUR

BOUCHERIE-CHARCUTERIE