



Apéritifs

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

Entrées froides

- Foie Gras de Canard Maison (*Périgord*) **Selon poids**
- Saumon Fumé Maison **Selon poids**
- Gravlax de Saumon à l'Aneth, Baies Rouges et Zestes de Citron **Selon poids**
- Terrine de St-Jacques et Saumon **4,80 €**
- Terrine de Lotte et Saumon Petits légumes **5,20 €**
- 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 Argenteuil **4,20 €**
- Duo de Saint-Jacques et Gambas **4,20 €**
Graines de Courges, Perle du Japon, Noix Cajou
- 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, Involutinis, tomates confites, chiffonnade de jambon de Parme, pipette de Balsamique, crème fouettée
- Sphère Périgourdine **6,20 €**
Mâche ou Mesclun, Tomates fraîches, Brunoise de Légumes, Magret de Canard Séché, Médaillon de Foie gras, Clémentines, Pipette de Balsamique

Entrées chaudes

- Bouchée à la Reine (Ris de Veau) **4,50 €**
- Feuilleté de Canard Forestier **4,50 €**
- Coquille St-Jacques **4,70 €**
- Feuilleté de Fruits de Mer à l'Armoricaine **4,50 €**
- Feuilleté de Saint-Jacques à la Bretonne **4,70 €**
- Mille Feuilles de St-Jacques aux Poireaux Beurre Nantais **4,90 €**
- Aumônière de Saumon, Eglefin et Noix de Pétoncles Beurre Nantais **5,90 €**

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

Sur demande

Poissons



- Escalope de Saumon Façon Mercado **8,90 €**
Crème de Tomates Fraîches
- Ballotin de Cabillaud Cœur de Poireau **9,50 €**
Lard Fumé, Asperges Vertes Crème de Ciboulette
- Matelotte de Fruits de Mer Sauce Cardinal **9,50 €**
Risotto, Pétoncles, Moules, Crevettes, Quenelle de Lieu
- Filet d'Eglefin à la Kéligoise Crumble Niçois **9,50 €**
Courgettes Poivrons Aubergines
- Trio des Mareyeurs Terre et Mer **9,50 €**
Saumon, Lieu Fumé, Filet Blanc



Les viandes

- Moelleux de Filet de Chapon Forestier, Petits Oignons Glacés Croustillant de Noisettes **9,20 €**
- Magret de Canard à l'Orange **9,90 €**
Légumes Blancs et Zestes Citronnés
- Mini Rôti de Canard Poire **9,90 €**
Croustillant de Pain d'Epices & Marbré Rouge Sauce Marchand de Vin
- Pavé de Veau Périgourdin **9,90 €**
Pavé de Veau, Duxelle Forestière, Escalopine de de Foie Gras, Amandes Hachées et Torrifiées Sauce Périgourdine
- Tagine de Petit Sauté de Bœuf à la Marocaine **9,90 €**
- Pavé de Cerf aux Mendiants Sauce Grand Veneur **12,90 €**

Les garnitures

- Gratin Dauphinois **2,60 €**
- Gratin de Légumes Arlequin **2,80 €**
Carottes, Courgettes, Poivrons et Fèves
- Tatin de Légumes **2,80 €**
Poivrons, Courgettes Tomates et Aubergines
- Riz Pilaf au parfum de Sésame **2,20 €**
- Bocal de Risotto aux Cèpes **2,60 €**
- Tartelette de Légumes Rôtis **2,80 €**
Carottes, Poivrons, Fèves et Asperges Vertes

Attention ! en période de fêtes (noël et nouvel an) nous vous demandons de sélectionner au moins **2 plats identiques** par catégorie. Hors période de fêtes, la commande minimum est de 10 plats identiques

Menu enfant 6,90 €



Feuilleté au Jambon
Ballotine de Poulet
à la Crème
Pommes Sautées

Menu à 22,90 €

Amuse-bouche chaud au choix

Cassolette de Risotto Forestier & Canard Confit
ou Cassolette de Pétoncles & Moules Concassé Tomate
Ou Cassolette de Saumon Petits Légumes & Poireau

Matelotte de Fruits de mer
Sauce Cardinal

Mini Rôti de Canard Marbré Rouge
Poire Croustillant de Pain d'épices
Sauce Marchand de vin

Gratin de Pommes de terre

Menu à 25,90 €

Œuf Océanique

Ballotin de Cabillaud
Cœur de Poireau Lard Fumé
Asperge Verte Crème de Ciboulette

Moelleux de Filet de Chapon
Forestier Petits Oignons Glacés
Croustillant de noisettes

Gratin de Légumes Arlequin



Notre épicerie fine et vin BIO



Notre rayon fromages

**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



CARTE TRAITEUR



2022

