



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

Entrées Froides

- Demi-langouste en Bellevue **19,90 €**
- Foie Gras de Canard Maison Périgord **Selon poids**
- Saumon Fumé Maison **Selon poids**
- Gravlax de Saumon **Selon poids**
Ciboulette Baies Rouges et Zestes de Citron
- Terrine de St-Jacques et Saumon **5,00 €**
- Dôme de Saumon Farci au Marbré de St-Jacques **5,00 €**
- Tartare de Saumon aux Petits Légumes **5,20 €**
- Œuf Océanique **5,20 €**
- Duo de Saint-Jacques et Gambas **5,20 €**
Graines de Courges, Perle du Japon, Noix Cajou
- Tartare de St-Jacques aux Agrumes **5,20 €**
- Coussin de la Mer **5,20 €**
Pépinettes Crevettes Petits légumes, Saumon Fumé
- Sphère Nordique **6,80 €**
Mâche ou Mesclun, Saumon Fumé, Saumon Gravlax
Tomates fraîches marinées, Tataki de Thon au Sésame, crème fouettée, pipette de Balsamique
- Sphère Parma **6,80 €**
Mâche ou Mesclun, Tomates fraîches marinées, Involutinis, tomates confites, chiffonnade de jambon de Parme, pipette de Balsamique, crème fouettée
- Sphère Périgourdine **6,80 €**
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) **4,90 €**
 - Coquille St-Jacques **4,90 €**
 - Feuilleté de Fruits de Mer à l'Armoricaine **4,90 €**
 - Feuilleté de St-Jacques à la Bretonne **5,20 €**
 - Mille Feuilles de Canard Forestier et Gésiers Confits **5,20 €**
 - Mille Feuilles de St-Jacques aux Poireaux Beurre Nantais **5,50 €**
 - Aumônière de Saumon, Pétoncles et Grosses Crevettes Beurre Nantais **6,20 €**
- Possibilité de Tourte à la Reine ou aux Fruits de Mer pour 4 ou 6 personnes* **Sur demande**

Les Poissons

- Filet de Saumon **10,90 €**
Risotto à la crème de Poireaux, Crème Argenteuil et Petite brochette de Légumes Rôtis
- Filet de Cabillaud Chimichuri **10,90 €**
Mousseline de Pommes de Terre Beurre Persillé et Gratin de Sésame
- Filet d'Eglefin Crumble de Céréales **10,90 €**
Fèves, Asperges vertes et Tomates Confites, Purée de Patates Douces et Beurre Forestier
- Filet de Julienne à la Paimpolaise **10,90 €**
Estouffat d'Haricots Blancs, Filet de Julienne, Chips de Carottes, Beurre de Tomates Confites et Ciboulette
- Trio des Mareyeurs **10,90 €**
Saumon, Lieu Fumé et Cabillaud
Fondue de Choux Verts, Croustillant de Lard Fumé, Oignons Frits Beurre Nantais

Les Viandes

- Moelleux de Filet de Chapon aux Pleurotes, Fèves Vertes et Marrons Glacés Sauce Porto **10,90 €**
- Magret de Canard Sauce Bordelaise **10,90 €**
Crumble de Poires Confites et Amandes Torréfiées
- Ballotine de Pintade Mandarine **10,90 €**
Croustillant de Pistaches et Julienne d'Oranges Confites
- Cuisse de Poularde des Landes Forestière **11,90 €**
Carottes Jaunes Rôties, Croquant de Pain d'épice
- Pavé de Veau Vallée d'Auge **10,90 €**
Duxelle Forestière, Pommes Flambées et Poudre de Noisettes Sauce Périgourdine
- Pavé de Cerf aux Mendiants **12,90 €**
Sauce Grand veneur

Les Garnitures

- Gratin Dauphinois **2,90 €**
- Poêlée de Légumes Arlequin **2,90 €**
Carottes, Carottes Jaunes, Courgettes, Poivrons Rouges & Verts, Fèves
- Mousseline de Pommes de Terre Forestières et Asperges Vertes **2,90 €**
- Riz Pilaf **2,20 €**
- Risotto à la crème de Poireaux **2,90 €**
- Tartelette de Patate Douce et Croustillant de Noisettes **2,90 €**



Attention !

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

Menu enfant 7,50 €



Feuilleté au Jambon
Ballotine de Poulet
à la Crème
Pommes Sautées

Menu à 26,90 €

Amuse-bouche chaud au choix

Cassolette de Confit de Canard
et Patate Douce Crumble de Noisettes
Ou Cassolette de Pétoncles, Moules et Concassée de
Tomates Beurre Nantais

Filet de Saumon

Risotto à la crème de Poireaux
Petite Brochette de légumes rôtis
Crème Argenteuil

Ballotine de Pintade Mandarine

Croustillant de Pistaches et Julienne d'Oranges Confites
Gratin Dauphinois

Menu à 28,90 €

Œuf Océanique

Filet d'Eglefin Crumble de Céréales

Fèves, Asperges Vertes Tomates Confites
Purée de Patate Douce Beurre Forestier

Magret de Canard

Crumble de Poires Confites
Et Amandes Torréfiées
Sauce Bordelaise

Poêlée 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
MOREAU

24, rue de Nantes

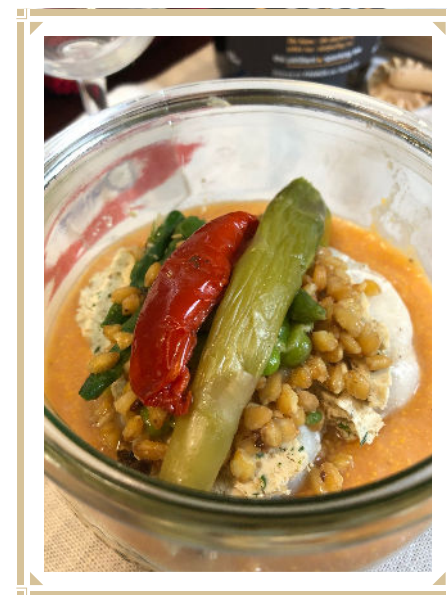
35130 La Guerche de Bretagne

Tél. 02.99.96.22.54

magasin@moreautraiteur.com

www.moreautraiteur.com

Carte Traiteur



Moreau
TRAITEUR
BOUCHERIE-CHARCUTERIE