



*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 €**
- 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 €**
- Œuf Basquaise **5,20 €**
- Œuf à la Parisienne **4,90 €**
- Coussin de la Mer **5,20 €**
- Coquille Saumon **4,90 €**
- Coquille Crevettes **4,50 €**
- 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, Involtinis, tomates confites, chiffonnade de jambon de Parme, pipette de Balsamique, crème fouettée*

## Entrées Chaudes

- Bouchée à la Reine (Ris de Veau) **5,20 €**
  - Coquille St-Jacques **5,20 €**
  - Feuilleté de Fruits de Mer à l'Armoricaine **5,20 €**
  - 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 **2,90 €**  
Forestières et Asperges Vertes
- 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

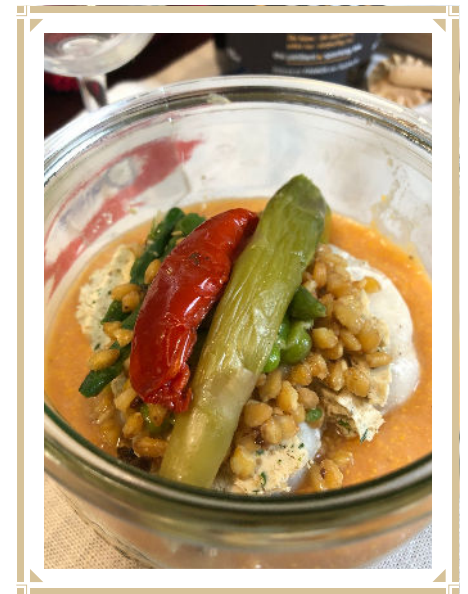
**Tél. 02.99.96.22.54**

[magasin@moreautraiteur.com](mailto:magasin@moreautraiteur.com)

 [moreautraiteur](https://www.instagram.com/moreautraiteur)

[www.moreautraiteur.com](http://www.moreautraiteur.com)

# Carte Traiteur



*Moreau*  
TRAITEUR  
BOUCHERIE-CHARCUTERIE