

Menu enfant 8.50 €

Feuilleté au Jambon
Ballotine de Poulet à la Crème
Pommes Sautées

Menu 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

Marmite de Pétoncles, Saumon et Grosses Crevettes

Mini-Pennes à la Crème de Poireaux
Velouté de la Mer et Petits Légumes

Ballotine de Pintade aux 2 Carottes

Chips de Bacon, Sauce Vin Rouge

Gratin Dauphinois

Menu 29.90 €

Foie Gras de Canard

Normande de Saumon

Coquillages et Crustacés
Céréales crémeuses Beurre Forestier

Pavé de veau

Crumble de Pommes Fruits
Champignons des Bois
Crème de Morilles

Tartelette de Patate Douce

Graines de Courge



Notre épicerie fine et vin BIO



Notre rayon fromages



Commande minimum en Traiteur
ou Menus : 2 personnes



Forfait livraison : Nous consulter

Moreau

TRAITEUR

BOUCHERIE - CHARCUTERIE

24, RUE DE NANTES
35130 LA GUERCHE DE BRETAGNE

Tél. 02 99 96 22 54

magasin@moreautraiteur.com



moreautraiteur

www.moreautraiteur.com

Carte

TRAITEUR

Classique ou moderne,
il n'y a qu'une seule cuisine...
la bonne.

Paul Boume

Moreau

TRAITEUR

BOUCHERIE - CHARCUTERIE

Apéritif

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
<i>Ciboulettes, Baies Rouges et Zeste de Citron</i>	
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 €
Délice Nordique.....	5.20 €
Avocat Cocktail.....	4.90 €
Sphère Nordique.....	6.80 €
<i>Mâche ou Mesclun, Saumon Fumé, Saumon Gravlax, Tomates fraîches marinées, Tataki de Thon au Sésame, Crème Fouettée, Pipette de Balsamique</i>	
Sphère Périgourdine.....	6.80€
<i>Mâche ou Mesclun, Petits Légumes à l'huile de Sésame, Mandarine, Magret de Canard Séché, Médaillon de Foie gras, Pipette de Balsamique</i>	

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.....	5.20 €
<i>aux petits légumes et crème de Poireaux</i>	
Feuilleté de Moelleux de Chapon Forestier.....	5.70 €
<i>Crème de Foie Gras</i>	
Mille Feuilles de St-Jacques aux Poireaux.....	5.70 €
<i>Beurre Nantais</i>	
Aumônière de Saumon, Pétoncles.....	6.70 €
<i>et Grosses Crevettes Mousseline de Pommes de Terre</i>	
<i>aux Petits Légumes et Poireaux Beurre Nantais</i>	
Possibilité de Tourte à la Reine ou aux Fruits de Mer.....	Sur demande
<i>pour 4 ou 6 personnes</i>	

Les poissons

Normande de Saumon.....	10.90 €
<i>Coquillages et Crustacés, Céréales Crémees</i>	
<i>Beurre Forestier</i>	
Filet de Cabillaud.....	10.90 €
<i>Marbré rouge et Lard fumé</i>	
<i>Risotto aux Tomates confites, Beurre Ciboulette</i>	
Filet d'Eglefin.....	10.90 €
<i>Crumble de Céréales, Fèves et Tomates Confites</i>	
<i>Purée de Patates Douces, Beurre Rouge</i>	
Filet de Julienne Chimichuri.....	10.90 €
<i>Mousseline de Pommes de Terre</i>	
<i>Beurre Persillé et Graines de Sésame</i>	
Marmite de Pétoncles, Saumon.....	10.90 €
<i>et Grosses Crevettes</i>	
<i>Mini Pennes à la Crème de Poireaux</i>	
<i>Velouté de la Mer et Petits Légumes</i>	

Les viandes

Moelleux de Filet de Chapon.....	10.90 €
<i>Petit Epeautre, Asperges Vertes, Fèves</i>	
<i>Éclats de Morilles Velouté de Volaille</i>	
<i>Poudre de Pistaches</i>	
Magret de Canard aux Cèpes.....	10.90 €
<i>Marrons Glacés, Baies Rouges et Graines de Courge</i>	
Ballotine de Pintade.....	10.90 €
<i>Aux 2 Carottes, Chips de Bacon</i>	
<i>Sauce Vin Rouge</i>	
Cuisse de Poularde des Landes Forestière.....	11.90 €
<i>Carottes Jaunes Rôties, Croquant de Pain d'épice</i>	
Pavé de Veau.....	10.90 €
<i>Crumble de Pommes fruits, Champignons des Bois</i>	
<i>Crème de Morilles</i>	
Pavé de Cerf aux Mendiants.....	12.90 €
<i>Sauce Grand Veneur</i>	

Les garnitures

Gratin Dauphinois.....	3.20 €
Poêlée de Légumes Arlequin.....	2.90 €
<i>Carottes, Carottes Jaunes, Courgettes, Poivrons Rouges & Verts, Fèves</i>	
• Mousseline de Pommes de Terre aux Petits Légumes et Poireaux.....	2.90 €
• Riz Pilaf.....	2.20 €
• Risotto aux Tomates Confites et Ciboulette.....	2.90 €
• Tartelette de Patate Douce & Graines de Courge.....	2.90 €

En période de fêtes de (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.