



CARTE TRAITEUR PLATS CHAUDS



ENTREES

*Tarte aux poireaux	3.00€
*Tarte aux 3 fromages	3.00€
*Tarte tomate chèvre basilic	4.50€
*Quiche Lorraine	4.00€
*Cassolette Océane	7.90€
*Cassolette St Jacques au Riesling	8.90€
*Corolle de sole sauce Dieppoise	8.90€
*Chipirons sauce Basquaise 200g	8.90€
*Corolle St Pierre bisque de homard	8.90€
*Corolle limande sauce Dieppoise	7.90€
*Ris de veau (jeune bétail)	9.50€

VIANDES ET POISSONS

*Poulet sauce forestière	8.90€
*Fondant de poulet farce foie gras	9.90€
*Ballotin de volaille sauce morilles	9.90€
*Noix de porc marinade miel	9.90€
*Cuisse de canard sauce vigneronne	12.90€
*Cuisse de canard farcie aux cèpes	13.90€
*Pavé de veau sauce morilles	13.90€

*Daube de boeuf 400g	9.00€
*Paella 400g	9.00€
*Couscous 400g	9.00€
*Poulet Basquaise 400g	9.00€
*Axoa de veau 400g	12.90€

*Lotte sauce Dieppoise 400g	16.90€
*Chipirons sauce Basquaise 400g	16.90€
*Filet de St Pierre fondue de poireaux	16.90€



ACCOMPAGNEMENTS

*Semoule	2.00€
*Riz pilaf	2.00€
*PDT grenaille	3.50€
*Gratin Dauphinois	3.50€
*Gratin PDT truffe	3.50€
*Gratin PDT aux cèpes	3.50€
*Gratin Potimmaron Emmental	3.50€
*Gratin PDDT façon Sarladaise	4.50€
*Gratin PDT au foie gras	4.50€
*Poêlée légumes oubliés	4.90€
*Poêlée légumes du soleil	4.90€
*Poêlée légumes Maraicher	4.90€

FROMAGE

*Trilogie de fromage	3.50€
*Brebis, confiture de cerises	3.50€



DESSERTS : VOIR CARTE



Boissons
sur demande

