

**Carte traiteur et menu  
de Noël et de St Sylvestre 2022**

Commande à récupérer le 24 décembre avant 18 h 30  
Le 25 Décembre avant 11 h  
et le 31 décembre avant 18 h30

**Date limite des commandes traiteur (plats et menus) pour Noël le 19 décembre 2022  
et pour les plateaux de fruits de mer le 21 décembre 2022**

**Date limite des commandes traiteur (plats et menus) pour la ST Sylvestre le 27 décembre 2022  
Et pour les plateaux de fruits de mer le 28 décembre 2022**

**( dans la limite des stocks disponibles )**

Par téléphone au **03 88 66 14 58**  
ou par mail : **restaurant.le.percheron@orange.fr**



**MENU** 42 €/pers (disponible le 24, 25 et 31 décembre)

**Tarte fine de st Jacques à la fondue de poireaux, sauce Champenoise**

ou

**Finger de saumon fumé à la rilette de crabe, œufs de truite, mousse au citron vert**

ou

**Tourte de ris de veau, Tombée d'épinards, sauce aux morilles**

—————

**Ballotine de cabillaud farcie aux écrevisses, sauce Nantua**

ou

**Suprême de poulet noir farci forestier aux marrons, sauce au cidre**

ou

**Filet de cerf poêlé sauce aux morilles**

—————

**Croq' Chocolat noisette au cœur passion**

ou

**Verrine gourmande exotique**

## Apéritifs

Plateau de 32 canapés salés..... 39,00 €  
(canapé à la rilette de maquereau et à la graine de moutarde, blinis au saumon fumé, pain nordique fromage aux herbes tomates confites jambon fumé , Navette au thon parfumé aux algues)

Plateau de 32 verrines salés.....39,00 €  
(crémeux de crabe mousse mascarpone œuf de lump, crevette poêlée sur guacamole et tartare de tomates, tartare de saumon et wakamé, houmous patate douce et tataki de thon)

Pain surprise long garni (env 20 sandwiches).....28,80 €  
Pain surprise long garni (env 40 sandwiches).....49,00 €

## Entrées froides

Saumon fumé (servi au poids).....8,80 € (les 100 g)  
Truite saumonée du Heimbach Gravelax Maison (servi au poids).....8,80 € (les 100 g)  
Tataki de thon au sésame Wasabi et ses pickles de légumes.....10,00 € (la portion)  
Coquille de saumon façon Bellevue .....9,50 € (la portion)  
½ homard froid en Bellevue (macédoine, œuf dur, mayonnaise).....22,50 € (la portion)

## Entrées chaudes

Soupe de poissons .....7,50 € (la portion)  
Coquille de St Jacques la Normande.....10,80 € (la portion)  
Tarte fine de st Jacques à la fondue de poireaux..... 10,80 € (la portion)  
Cassolette d'escargots aux pleurotes.....12,00 € (la portion)  
Assiette d'huîtres et d'amandes gratinées au beurre d'algues ..... 14,00 € (la portion)

## Poissons

Ballotine de cabillaud farcie aux écrevisses, sauce Nantua..... 25,00 € (la portion)  
Cordon bleu de lieu au jambon forêt noire..... ..18,00 € (la portion)  
Filet de st Pierre aux pleurotes..... 22,00 € ( la portion)  
(garniture : purée de patate douce , endive braisée, légumes, trio de riz)

Cotriade Normande.....25,00 € (la portion)

## Viandes

Suprême de poulet noir farci forestier aux marrons, sauce cidre.....24,00 € (la portion)  
Filet de Bœuf Wellington (à partir de 4 personnes).....18,50 € (la portion)  
Fricassé de Chapon au vin jaune et aux morilles.....25,00 € (la portion)  
Filet de cerf aux morilles.....25,00 € (la portion)  
(Garniture, purée de patate douce, endive braisée, chou rouge et gratin dauphinois)

## Desserts

Vacherin glacé (2 ou 3 parfums) ..... 6 pers (24 €) 10 pers (35 €)

Danse Bretonne.....6 pers (24 €) 10 pers (35 €)  
(glace vanille, glace Rhum raisin, glace caramel au beurre salé, Palet breton)

# NOS FRUITS DE MER

		<i>les 6</i>	<i>les 9</i>	<i>les 12</i>
Huîtres creuses fines de claires d'Oléron M3		13,80 €	20,70 €	27,60 €
Huîtres creuses fines pleine mer de Bretagne M3		14,20 €	21,30 €	28,40 €
Huîtres creuses Spéciales PRAT AR COUM M3		19,50 €	29,25 €	39,00 €
L'assiette panachée d'huîtres M3		15,80 €	23,70 €	31,60 €
	<i>La pièce</i>	<i>les 6</i>	<i>les 9</i>	<i>les 12</i>
Huîtres spéciales Marie Morganes G2	4,70 €	28,00 €	42,00 €	56,00 €
Portion de bulots (200g)	10,80 €	Portion de bigorneaux (100g)	9,00 €	
Amandes (la pièce)	0,70 €	Tourteau mayonnaise (min 400g)	25,00 €	
Grosse crevette (calibre 16,20) la pièce	3,40 €	Langoustines (les 8)	26,50 €	
crevettes roses (calibre 40/60)		(la pièce)	3,80 €	
(les 10) 14,80 € (la pièce) 1,60 €				
Homard froid mayonnaise (400 à 600 g)	45,00 €			

# NOS PLATEAUX

	<i>1 pers</i>	<i>2 pers</i>
<b>Plateau de l'écailler</b>		
Par pers : (6 huîtres fines de claires d'Oléron M3 , bulots, 3 amandes, 3 crevettes roses, bigorneaux)	29,00 €	58,00 €
<b>Plateau du mareyeur</b>		
Par pers : (6 huîtres fines de claires d'Oléron M3, 3 amandes, bulots, 3 crevettes roses, bigorneaux, 1 langoustine, ½ tourteau)	34,80 €	69,60 €
<b>Plateau tout cuit</b>		
Par pers : (1 tourteau, bulots, 6 crevettes roses, bigorneaux, 2 langoustines)	33,00 €	66,00 €
<b>Plateau du rivage</b>		
Par pers : (3 huîtres fines de claires d'Oléron M3, 4 huîtres bretonnes M3, 3 amandes, bulots, bigorneaux, 3 crevettes roses, 2 langoustines, ½ tourteau)	39,80 €	79,60 €
<b>Plateau Percheron</b>		
Par pers : (4 huîtres fines de claires M3, 4 huîtres bretonnes M3, 3 amandes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 2 langoustines, 1 tourteau)	53,00 €	106,00 €
<b>Plateau Dégustation</b>		
Par pers : (4 huîtres fines de claires M3, 4 huîtres bretonnes M3, 3 amandes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 2 langoustines, ½ tourteau et ½ homard)	-	120,00 €
<b>Plateau Royal</b>		
Par pers : (4 huîtres fines de claires M3, 4 huîtres bretonnes M3, 3 amandes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 2 langoustines, 1 homard)	65,00 €	130,00 €

La composition des plateaux peut être modifiée suivant les arrivages et suivant le stock disponible

Prix nets