RESTAURANT LE PERCHERON

Carte traiteur
de Noël et de St Sylvestre 2025

Commande à récupérer le 24 décembre avant 19 h
Le 25 Décembre avant 11 h 00
et 31 décembre avant 19 h

Date limite des commandes traiteur (plats) pour Noël le 20 décembre 2025
et pour les plateaux de fruits de mer le 20 décembre 2025

Date limite des commandes traiteur (plats) pour la ST Sylvestre le 27 décembre 2024
Et pour les plateaux de fruits de mer le 27 décembre 2024

(dans la limite des stocks disponibles)

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



Menu 56 € /pers (disponible le 24, 25 et 31 décembre)

Coquille de st jacques à la Dieppoise
ou
Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de poires au gingembre
Ou
Gravelax de saumon aux agrumes

Cotriade Normande
Ou
Filet de daurade royale, poêlée forestière, écrasé de pommes de terre
OU
Fricassée de chapon au vin jaune et aux morilles

Tartelette chocolat, cœur crémeux clémentines, mousse légère aux marrons et au chocolat et ses cacahuètes grillées et caramélisées
ou
Pain de Gênes au Thé Matcha, bavaroise passion, fruits exotiques, Ganache au chocolat blanc

Nos desserts seront servis en verrine en verre

Apéritifs

Pain surprise long garni (env 20 sandwiches).....	29,80 €
Pain surprise long garni (env 40 sandwiches).....	49,80 €
Plateau de verrines salées (32 verrines)	45,00 €

Entrées froides

Foie gras mi-cult de canard et son chutney de poires au gingembre	13,80 € (la portion de 80 g)
ou au poids (au kg)	150 ,00 (au kg)
Saumon fumé d'Ecosse au sel de Guérande (servi au poids)	9,80 € (les 100 g)
Saumon gravlax aux parfums d'agrumes (servi au poids)	9,80 € (les 100 g)
½ homard froid en Bellevue (macédoine, œuf dur, mayonnaise)	26,50 € (la portion)

Entrées chaudes

Soupe de poissons	10,80 € (la portion)
Coquille de St Jacques la Normande.....	13,80 € (la portion)
Cassolette d'escargots Forestière.....	13,80 € (la portion)

Poissons

Filet de daurade royale, écrasé de pommes de terre et poêlée forestière	26,00 € (la portion)
Cordon bleu de lieu au jambon forêt noire	20,50 € (la portion)
Cotriade Normande.....	29,50€ (la portion)
Marmite du pêcheur au safran d'Alsace.....	29,50 € (la portion)

Viandes

Vol au vent gourmand au ris de veau et à la volaille fermière	26,00 € (la portion)
Filet de Bœuf Wellington (à partir de 4 personnes)	19,80 € /personne
Fricassée de Chapon au vin jaune et aux morilles.....	28,00 € (la portion)

NOS FRUITS DE MER

	les 6	les 9	les 12
Huîtres creuses fines de Claires Marennes d'Oléron M3	14,80 €	22,20 €	29,60 €
Huîtres creuses Céline de Cancale (famille Boutrais) M3	18,50 €	27,75 €	37,00 €
Huîtres spéciales Prat ar coum M3	19,80 €	29,70 €	39,60 €
Panaché d'huîtres (fines de claires, Célines,Prat ar coum)	19,20 €	28,80 €	38,40 €
Huîtres spéciales Marie Morganes G2 (la pièce 5,20 €)	29,90 €	44,85 €	59,80 €

Portion de bulots (200g)	11,50 €	Portion de bigorneaux (100g)	9,00 €
Amandes (la pièce)	0,70 €	Tourteau mayonnaise (min 500g)	35,00 €
crevettes roses (calibre 40/60)		Langoustines (les 8)	26,50 €
(les 10) 14,80 €	(la pièce) 1,60 €	(la pièce)	3,80 €

Homard froid mayonnaise (400 à 600 g)..... 48,00 €

Homard breton (suivant devis au cours)

NOS PLATEAUX

	1 pers	2 pers
Plateau de l'écailler Par pers : (6 huîtres fines de Claires Marennes d'Oléron M3 , bulots, 3 amandes, 3 crevettes roses, bigorneaux)	29,00 €	58,00 €
Plateau du mareyeur Par pers : (6 huîtres fines de Claires Marennes d'Oléron M3, 3 amandes, bulots, 3 crevettes roses, bigorneaux, 1 langoustine, ½ tourteau)	34,80 €	69,60 €
Plateau tout cuit Par pers : (1 tourteau, bulots, 6 crevettes roses, bigorneaux, 2 langoustines)	33,00 €	66,00 €
Plateau du rivage Par pers :(7 huîtres fines de Claires Marennes d'Oléron M3, 3 amandes, bulots, bigorneaux,4 crevettes roses, 2 langoustines, ½ tourteau)	39,80 €	79,60 €
Plateau Percheron Par pers : (4 huîtres fines de Claires Marennes d'Oléron M3,4 huîtres Céline M3,3 amandes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 2 langoustines, 1 tourteau)	58,00 €	116,00 €
Plateau Dégustation Par pers :(4 huîtres fines de Claires Marennes d'Oléron M3, 4 huîtres Céline M3,3 amandes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 2 langoustines, ½ tourteau et ½ homard)	-	130,00 €
Plateau Royal Par pers : (4 huîtres fines de Claires Marennes d'Oléron M3,4 huîtres Céline M3 3 amandes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 2 langoustines, 1 homard)	75,00 €	150,00 €

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

Prix nets