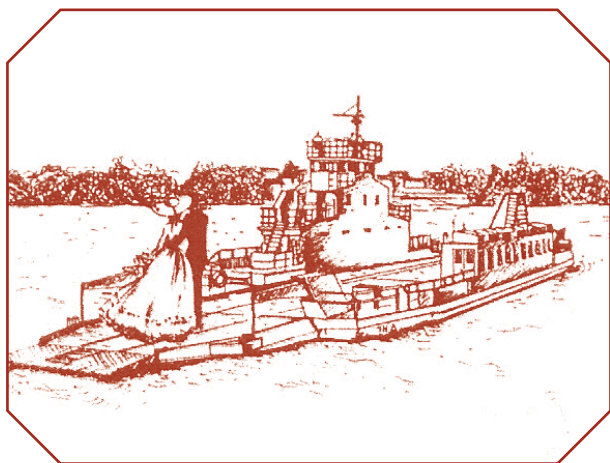


# Roland LHOMELET

Artisan Traiteur



- **MARIAGE**
- **RÉCEPTION**
- **LUNCH**
- **TRAITEUR**

*Sarl «La Gourmandise»*

*17 chemin des Chardries*

**44310 St Philbert de Grand Lieu**

**Tél. 02 40 04 65 17**

*contact@lagourmandise-traiteur.com*

*www.lagourmandise-traiteur.com*

# CARTE

Toasts sur plat (6 toasts).....	9,00 €
Pain surprise (6 toasts).....	5,50 €
Condiments (par personne).....	0,60 €

## **Hors d'œuvres** (3 à 4 hors d'œuvres par personne)

80g de salade piémontaise (thon ou jambon).....	1,20 €
80g de riz crevette.....	1,30 €
80g de salade de crabe.....	1,40 €
80g de salade de Fruits de Mer.....	2,50 €
80g de salade d'avocat.....	1,50 €
80g de salade de pâtes fraîches au surumi.....	1,10 €
80g de salade de pâtes fraîches au saumon fumé.....	1,50 €
80g de salade italienne.....	1,20 €
80g de carottes râpées.....	0,60 €
80g de salade de gouda.....	0,90 €
80g de salade de thon.....	1,20 €
80g de taboulé oriental.....	0,70 €
80g de salade printanière.....	0,80 €
80g de salade Bretonne.....	1,00 €
80g de riz niçois.....	0,80 €
80g de salade créole.....	1,00 €
80g de salade paysanne.....	1,20 €
80g de salade Strasbourgeoise.....	1,00 €

## **Poissons froids**

Coquille de saumon.....	5,80 €
Saumon farci.....	8,50 €
Cocktail ananas/crevettes.....	6,00 €
Coquille de crabe.....	4,40 €
Terrine de St Jacques(1t) et de saumon(1t).....	6,00 €
½ avocat au thon.....	3,00 €

## **Charcuterie**

Andouille (1tranche).....	0,60 €
Saucisson sec (2tranches).....	0,50 €
Pâté.....	0,60 €
Salami (1tranche).....	0,30 €
Jambon blanc (½ tranche).....	0,80 €
Saucisson à l'ail (2tranches).....	0,50 €
Rillettes.....	0,80 €
Jambon sec (1tranche).....	0,95 €
Foie gras (suivant le cours).....	8,00 €

## **Viandes froides**

Rillauds.....	1,60 €
Rôti de porc (1tranche).....	1,60 €
Rôti de boeuf (2tranches).....	2,40 €
Gigot (1tranche).....	2,40 €
Poulet.....	2,00 €
Blanc de poulet.....	1,40 €
Pilons de poulet grillés.....	1,80 €

## **Poissons chauds**

Coquille St Jacques (1).....	4,20 €
Saumon à l'oseille.....	7,50 €
Cassolette de St Jacques (1).....	6,50 €
Brochette de St Jacques à la fondue de poireaux (1).....	8,50 €
Lotte à l'Américaine.....	10,00 €
Merlu sauce nantaise.....	7,00 €
Truite aux amandes.....	7,00 €
Filet de sandre aux petits légumes.....	8,50 €
Brochette de crevettes sauce whisky.....	7,00 €
Paupiette de saumon à la fondue de poireaux.....	7,00 €

(1) suivant les cours

## **Viandes chaudes**

Petit salé aux lentilles.....	6,50 €
Jambonnette de dinde confite.....	6,80 €
Joues de porc au cidre ou sauce champignons.....	7,50 €
Suprême de pintade aux raisins ou forestière.....	7,00 €
Tournedos filet sauce poivre vert.....	9,00 €
Pot au feu.....	7,50 €
Cuisse de canard sauce poivre vert ou pêche.....	6,80 €
Magret de canard sauce poivre vert.....	8,50 €
Langue de boeuf sauce porto et madère.....	6,80 €
Carré de veau sauce champignons.....	8,20 €
Sauté de porc au curry ou sauce champignons.....	6,50 €
Souris d'agneau au romarin.....	12,00 €
Couscous de la mer.....	10,00 €
Cassoulet.....	7,50 €
Paëlla.....	10,00 €
Choucroute.....	9,50 €
Couscous.....	9,00 €
Cochon farci.....	9,00 €
Jambon au porto.....	7,00 €

Salade verte.....	0,50 €	Pommes de terre sarladaises.....	1,60 €
Pommes vapeur.....	0,80 €	Fromages.....	1,60 €
Fagot haricots verts.....	0,80 €	Chips.....	0,40 €
½ tomate provençale.....	0,40 €	Pain.....	0,70 €
Haricots blancs.....	0,80 €	Tartelette.....	3,00 €
Jardinière de légumes.....	0,90 €	Autres pâtisseries.....	4,50 €
Gratin dauphinois.....	1,40 €		