

Menu Enfant 13,00 € / Pers.
ou demi-part du menu choisi

Mousse de foie
2 tranches de saucisson sec
2 tranches de saucisson à l'ail

ou

1/4 Melon

1/2 part de viande (du menu choisi)

ou

Cordon bleu
Pommes noisettes

1/2 Dessert

Dessert 16,50 € / Pers.

Assiette anglaise

2 tranches de saucisson à l'ail
2 tranches de saucisson sec
1/2 tranche de jambon blanc

ou
demi
melon

1 tranche de rôti de porc

2 tranches de rôti de bœuf

Tranche terrine de légumes

Salade

Fromages

Dessert

Notre savoir-faire

☞ **Repas avec service :**
minimum 50 personnes



☞ **Nos prix s'entendent nappage,**
vaisselle et service compris.



☞ **Nous garantissons**
la qualité de tous nos produits.



☞ **Tous nos coquillages, crustacés,**
sont choisis et travaillés
par nos soins.



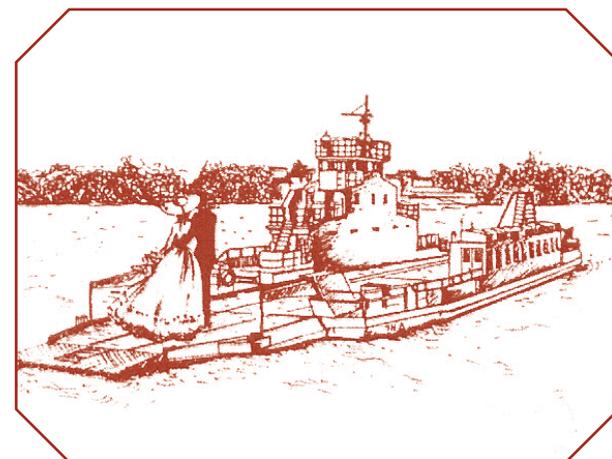
☞ **Tous nos desserts**
sont fabriqués
par un Artisan Pâtissier.



☞ **Les vins, apéritifs,**
digestifs et pétillants
restent à la charge du client.

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

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

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

MENU à 33,50 € / Pers.

Coquille de Saumon
Cuisse de canard farcie aux cèpes
ou
Suprême de pintade
aux raisins ou Forestière
Assortiment de 2 légumes au choix*
Salade et Fromages
(Brie, St-Nectaire, Emmental, Chèvre)
Dessert au choix (voir carte)
Café

Pièce montée : 1,50 € / Pers.
Brioche : 1,30 € / Pers.
Pyramide de verres : 0,50 € / Pers

MENU à 42,00€ / Pers.

Assiette gourmande
(Jambon sec, Tomates confites, Magret fumé sur lit de Salade)
ou
Assiette périgourdine
(Mousson de canard, magret fumé, gésiers, lardons)
Saumon sauce oseille
ou
Cassolette de joues de Cabillaud,
Noix de St Jacques sauce chorizo
Rôti de boeuf
Assortiment de 2 légumes au choix*
Salade et Fromages
(Brie, St-Nectaire, Emmental, Chèvre)
Dessert au choix (voir carte)
Café

(1) suivant approvisionnement
* ASSORTIMENT DE LÉGUMES
Pommes noisettes, fagot d'haricots verts,
demi-tomate provençale, mousseline de carottes,
demi-poire lardée, champignons à la provençale,
demi-pêche, gratin dauphinois
purée de potiron et choux-fleurs,
Roulé de courgette à la fondue de légumes

Trou Normand offert dans chaque menu

MENU à 43,00 € / Pers.

Salade de fruits de mer
(Noix de St-Jacques, moules, crevettes sauce chorizan)
ou
Assiette de truite, saumon et
cabillaud fumés sauce ciboulette
Merlu au beurre blanc
Filet mignon de porc sauce crème
ou
Cuisse de canard sauce poivre ou sauce pêche
Assortiment de 2 légumes au choix*
Salade et Fromages
(Brie, St-Nectaire, Emmental, Chèvre)
Dessert au choix (voir carte)
Café

MENU à 45,00 € / Pers.

Assiette de la mer
(1 tranche de terrine de St Jacques, 1 tranche de terrine
de Saumon, 6 Crevettes décortiquées au paprika)
ou Salade Nordique
(Crevettes décortiquées, Noix de St-Jacques,
Saumon fumé, sur un lit de salade)
Lotte à l'Américaine
Carré de veau désossé sauce champignons
ou Filet de Chapon sauce cèpes (1)
Assortiment de 2 légumes au choix*
Salade et Fromages
(Brie, St-Nectaire, Emmental, Chèvre)
Dessert au choix (voir carte)
Café

MENU à 47,00 / Pers.

Assiette de fruits de mer
(6 palourdes, 6 langoustines, 6 crevettes, 6 huîtres)
ou
Assiette de Saumon fumé et foie gras
Filet de bar ou Sandre au beurre blanc
Magret de canard aux poivres
Assortiment de 2 légumes au choix*
Salade et Fromages
(Brie, St-Nectaire, Emmental, Chèvre)
Dessert au choix (voir carte)
Café

Trou Normand offert dans chaque menu

**Tout menu peut être revu
dans sa composition
(Prix TVA : 10 %)**

MENU à 43,50 € / Pers.

Foie gras (suivant cours)
ou
Tartare aux deux Saumons,
Noix de St-Jacques et Mousse d'Avocat
Brochette de Crevettes sauce Whisky
ou
Filet de Truite aux amandes
Pavé de veau sauce Morille
Assortiment de 2 légumes au choix*
Salade et Fromages
(Brie, St-Nectaire, Emmental, Chèvre)
Dessert au choix (voir carte)
Café

MENU à 48,00 € / Pers.

1/2 Homard mayonnaise (suivant cours)
Pavé de Thon sauce agrumes
Filet de Caille sauce foie gras
Assortiment de 2 légumes au choix*
Salade et Fromages
(Brie, St-Nectaire, Emmental, Chèvre)
Dessert au choix (voir carte)
Café

MENU à 48,80 € / Pers.

Assortiment de fruits de mer
(12 langoustines, 12 crevettes)
Brochette de St Jacques sauce
fondue de poireaux
Tournedos filet de boeuf sauce bordelaise
ou
Filet de veau sauce agrumes
Assortiment de 2 légumes au choix*
Salade et Fromages
(Brie, St-Nectaire, Emmental, Chèvre)
Dessert au choix (voir carte)
Café

Trou Normand offert dans chaque menu