

ENTRÉES FROIDES

Terrine océane de saumon à l'oseille (80 gr)	2.80 € la part
Feuilleté aux crêpes (130 gr)	3.40 €
Médailon de saumon et œuf mimosa (80 gr)	4.30 €
Terrine de St Jacques (80 gr)	3.80 €
Terrine de foie gras aux figues et pain d'épices (60 gr)	6.20 €
Entremet de saumon fumé à l'avocat avec crevette rose (100gr)	4.00 €
Saumon fumé (50 gr)	3.40 €
Foie gras de canard des Landes « fabrication maison » (50 gr)	7.30 €
Demi-Avocat garni	3.80 €
Coquille de saumon	3.80 €
Coquille de crabe	5.50 €
Saumon farci (80 gr la tranche) ou médaillon	3.20 €
Magret farci au mousson de canard (70 gr)	5.60 €
Cornet jambon-macédoine (150 gr)	3.00 €

ENTRÉES CHAUDES

Cassolette de la mer au safran avec fleuron	5.60 €
Aumônière de saumon-crevettes à l'oseille	6.80 €
Aumônière de Saint-Jacques, moules et poireaux-carottes	8.20 €
Coquille St Jacques et moules crème safranée a/fleuron	7.80 €
Feuilleté de foie gras de canard et pomme caramélisée (150 gr)	7.30 €
Bouchée au ris de veau et champignons (150 gr)	5.80 €
Tourte aux fruits de mer (150 gr)	5.60 €

Traiteur Dominique DUVAL

Rôtisserie

Location de vaisselle

02.33.55.81.20

06 87 62 95 08

PLATS FAITS MAISON

POISSONS CHAUDS

accompagnés de riz pilaf et petits légumes

Paupiette de saumon aux petits légumes	8.00 € la part
Saumon à l'oseille	8.80 €
Filet de merlu	7.00 €
Filet de bar aux petits légumes, sauce safranée	10.60 €
Filet d'églefin à la crème de crustacés	8.80 €
Gratinée de Saint Jacques aux 3 légumes (cassolette)	8.85 €

VIANDES CHAUDES

accompagnées d'un gratin de légumes de saison

Magret de canard au miel et figues	9.60 € la part
Pavé de bœuf- rumsteck, sauce foie gras	8.80 €
Pintade fermière crème forestière (L.R)	8.60 €
Caille farcie au foie gras et champignons	9.80 €
Filet mignon de porc crème forestière	7.80 €
Cuisson de porcelet rôti	8.60 €

LEGUMES CUISINES (150 gr) - 2,30 € la part : Gratin dauphinois, Gratin aux 3 légumes, purée de potimarron (suivant saisons)

POUR L'APÉRITIF

Pain surprise (40 pièces)	19.00 €
Pain surprise (60 pièces)	27.00 €
Toasts froids ou chauds	0.85 € la pièce
Verrines variées	1,10 € la pièce

POUR LE DESSERT

Petits fours sucrés variés	0.95 € la pièce
Verrines variées (mousse au chocolat, panacotta)	1,10 € la pièce

POUR LE FROMAGE

Aumônière de camembert pommes caramélisées 3,60 € la pièce