

**BUFFET FROID**

Assortiment crudités 300g par personnes

Assortiment de charcuterie : saucisson à l'ail et sec et andouille

**9,95€**

Terrine de campagne - rôti de porc

Brie - beurre - pain - chips

Condiment [cornichons/mayonnaise/moutarde]

Assortiment salades composés (2 ou 3 sortes) 300g

**13,50€**

Terrine de campagne

Roti de bœuf / Roti de porc / poulet

Brie - beurre - pain + salade verte - chips

Condiment [cornichons/mayonnaise/moutarde]

Pommé

Salade de pétoncles et écrevisses aux agrumes

Pilon poulet / Lard à l'ancienne / Roti de porc / Roti de bœuf

**16,50€**

Assortiment 4 fromages

Beurre - pain de campagne - salade verte

Chips/cornichons/mayonnaise/moutarde

Pommé ou éclair au chocolat (au choix)

Terrine de st jacques et sa sauce

Terrine de campagne

Roti de bœuf / Roti de porc / Pilon de poulet

**17,20€**

Plateau 4 fromages

Gâteaux du pâtissier (au choix)

Pain/beurre/salade verte/Chips/cornichons/mayonnaise/moutarde

**REPAS CHAUD**

Assortiment de salade composée

Confit de canard et sa garniture au choix

**14,40€**

Brie-beurre-pain de campagne

Pommé

Surprise de saumon fumé et sa sauce

Suprême de pintade au foie gras et sa garniture au choix

Brie - Beurre - pain de campagne - salade verte

**16,90€**

Pommé

Verrine de foie gras et sa compotée de poire

Filet de volaille Maraîchin et sa garniture au choix

Brie - beurre - pain de campagne + salade verte

**18,30€**

Gâteaux du pâtissier au choix

Cocotte de saint jacques

Râble de lapin farci forestier et sa garniture au choix

**22,50€**

Plateau 4 fromages

Beurre - salade verte - pain de campagne

Gâteaux du pâtissier (au choix)

**MENUS FETARD**

(Minimum 20 personnes)

Assortiment salades composées (300g)

**14,60€**

Porcelet rôti et sa garniture au choix

Brie - beurre - salade verte - pain

Pommé

**CHARCUTERIE  
CHOBLET****CARTE TRAITEUR****2019****CHOBLET Mickaël**  
*Boucherie - Charcuterie  
Traiteur***HORAIRE D'OUVERTURE DU MAGASIN****Mardi, mercredi, vendredi, samedi****8h-13h / 16h-19h****Jeudi****8H-13H****Dimanche****9H-12H****Fermé le Lundi****02 40 02 00 49**

### APÉRITIF

Toast	0€70 pièce
Navettes viandes, poisson, crudités	2,20€pièce
Plateau de wraps (20pièces)	10€ pièce
Pain surprise (50pièces)	27€pièce
Tortillas à l' espagnole	12€00 pièce
Assortiment mini club au thon	0€80 pièce
Pic charcutier (grillons/rillauds/boudins noirs/etc....)	
Plateau 24 pièces	10€
Assortiment de verrine (poisson ou crudités)	2,20€ pièce
Ananas cocktail (100pieces)	30€pièce

### NOS ENTRÉES FROIDES

Assortiment de charcuterie (saucisson ail/sec, andouille, terrine de campagne, rillauds)	3€70
Assortiment de viandes froides (rôti bœuf/porc, pilon de poulet mariné)	4€00
Assortiment de salades composées (300gr)	4.20€
Terrine de st jacques et sa sauce	6€30
Foie gras de canard « maison » et sa confiture d'oignons	8€40
Coquille de crabe avec sa macédoine [maison]	5€90
Salade d'écrevisse ,pétoncles aux agrumes	7€50
1/2 ananas antillais aux crevettes	6€00
Surprise de saumon fumé	7€50
Verrine de foie gras et sa compotée de poire	9€10

### NOS ENTREES CHAUDES

#### SANS GARNITURE

Cocotte de st jacques à la fondue de poireau	6.90€
Coquille st jacques à la Normande	7€40
Bouchée à la reine au ris de veau	5€90
Croustillant de volaille pomme camembert	7€10
<b>NOS POISSONS CHAUDS AVEC 1 GARNITURE AU CHOIX 6 pers minimum</b>	
Pavé de saumon aux salicornes	8€60
Sandre sauce nantaise	8€60
Paupiette de sandre à la mâche nantaise	8€60
Dos de cabillaud sauce citronné	8€60
Cocotte de lotte au fruit de mer	9€60

### NOS PLAT UNIQUE

#### Plat à 8,20€

- Rougaille de saucisses
- Tartiflette avec salade verte
- Chili con carné
- Coq au vin
- Lasagnes

#### Plat à 8,70€

- Paëlla
- Couscous
- Cassoulet
- Jambalaya
- Emincé de porc caramel
- Tajine d'agneau et poulet
- Parmentier de canard
- Bœuf carotte
- Colombo de porc

### NOS PLAT UNIQUE à 9€50 par PERSONNE

- Choucroute garnie (jarret / saucisse / lard / saucisson / pomme de terre)
- Choucroute de la mer (cabillaud / saumon / crevettes / moules)

### NOS VIANDES CHAUDES AVEC 1 GARNITURE AU CHOIX 6 pers minimum

Cuisse de pintade au Muscadet	8€80
Confit de canard	8.20€
Noix de joue de porc forestière	9€10
Filet de volaille Maraîchin	9€10
Suprême de pintade au foie gras	8€80
Tournedos de filet mignon forestier	8€80
Pavé d'agneau aux amandes	9€70
Râble de lapin farci forestier	9€70
Croustillant de magret de canard forestier	9€70
Jarret de porc entier braisé 7h	9€10
Jambon à l'os (minimum 15pers)	8€50
Porcelet rôti au four (minimum 20 personnes)	8€80

### NOS GARNITURES AU CHOIX

#### seul 2,50€ la part

- Pomme grenaille au sel de Guérande
- Garniture forestière
- Garniture forestière
- Gratin dauphinois
- Haricots blanc
- Flan de poireaux
- Pomme dauphine
- Gratin de patates douce
- Haricots vert à l'ail
- Pommes paillasson

### MENU ENFANT

- Mousse de foie de canard
- Emincés de volaille
- Pomme dauphine

**7,10€**