

LEGUMES AU CHOIX

Pommes Dauphines	2,30€
Gratin Dauphinois Maison	2,40€
Poelée Ardéchoise:	3,00€
Rapé de P.de Terre Vosgien	1,20€
Crumble d'Aubergines	2,90€
Tatin de Légumes	2,60€
Ratatouille de Saison	2,40€
Pomme Bacquaire	2,10€
Jardinière de légumes	2,20€
Tagliatelles de légumes	2,35€

TOUS LES DESSERTS 2,90€/Pers

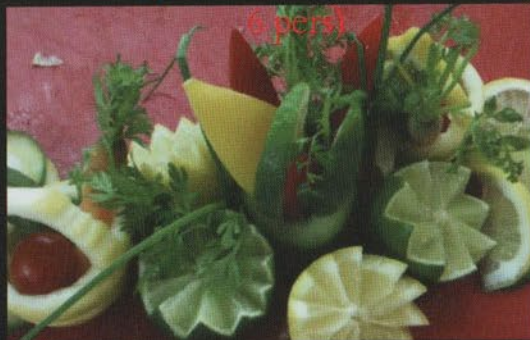
Charlotte fruits rouges
Impérial Chocolat Mandarine
Cabosse Chocolat Coeur Caramel Noisettes
Palet Sablé Caramel
Croquant Chocolat Prestige
Baccarat Croustillant Caramel
Ivoire Mangue Passion
Délisse Poire/Caramel

NOUVEAUTE : LA BOX OFFICE et LA BOX BOAT (nous vous proposons un menu complet chaud ou froid selon la saison; pour plus d'informations, carte au magasin.

POUR VOS COCKTAILS ET APERITIFS

Plancha Apéritive la pièce	1,20€
Mini Brochettes salées la Pièce	1,20€
Pains Surprises la pièce	pièce 34,60€
Pain Surprise Nordique	pièce 25,00€
Mini Verrines Maison la pièce	1,40€
Réductions salées froides	la pièce 0,65€
Réductions Salées Chaudes	la pièce 0,65€
Mignardises sucrées	la pièce 0,85€

Traiteur, organisateur de réceptions depuis 22 ans, diplômé en Charcuterie, Traiteur et Pâtisserie. Formateur en école de cuisine durant 18 ans. Lauréat du Concours Culinaire Eurofrais 2008 sous la présidence d'Olivier Roellinger, Chef 3 étoiles "Maison de Bricourt". De part notre pédagogie, nous vous proposons des cours de cuisine à la carte adaptés à vos besoins. (minimum



Porc élevé au lin, charcuteries Maison, Recettes Authentiques

Au Palais du Lard



Alain et Stéphanie Colas

*Maitre Artisan-
Charcutier - Traiteur*



02.99.90.60.52

16, rue Saint-James

56130 La Roche-Bernard

www.azgastronomie.fr
site en cours de réalisation
02.99.90.60.52

ENTREES FROIDES

Terrine de Langouste et d'Ecrevisses	3,70€
Terrine de Saumon et Oseille	3,50€
Terrine de Saint-Jacques	3,50€
Cocktail de Crevettes en coupe	4,80€
Cocktail de Crevettes en coquille	3,70€
Cocktail d'Ecrevisses et de Saint-Jacques en coupe	5,50€
Cocktail d'Ecrevisses et de Saint-Jacques en coquille	3,90€
Œuf Norvégien	5,20€
Tartare de Saumon au Citron vert	3,50€
Médailillon de Saumon aux Petits légumes	5,50€
Cornet de Saumon Fumé farci à la Mousseline de Saumon	6,80€
Cornet de Saumon fumé aux Perles marines	6,80€
Ananas Antillais	5,00€
Assiette Landaise(Gésiers, lardons, magret fumé, foie gras,salade et noix)	8,00€
Assortiment de crudités 300 gr/pers : 5 sortes	3,80€
Assortiment de Charcuterie Maison	3,80€
Coquille Macédoine : au choix :Saumon, crabe, crevettes, surimi, ou thon	2,90€
Verrine 150 gr	4,00€
Pressé de Canard au Foie Gras.Petit jus de Romarin	7,80€
*Foie Gras de Canard entier (selon cours)	
*Demi Langouste à la Parisienne (selon cours)	

ENTREES CHAUDES

Pavé de Saumon à la Fondue de poireaux	6, 20€
Filet de Dorade Sébaste Embeurrée de choux	6, 10€
Filet de Merlu, riz Basmati	6, 10€
Filet de Sandre aux petits légumes	7, 20€
Tourteline de Saumon au Chou sauce Nantaise	5, 90€
Blanquette de la mer aux petits légumes	6,60€
Cassolette de Saint-Jacques à la Bretonne (5 noix)	7, 10€
Cassolette de fruits de mer	6, 50€
Coquille Saint Jacques sauce Bretonne	4, 00€
Coquille Saint Jacques sauce Diépoise	4,00€
	6, 00€
Lotte à l'Américaine	7, 10€
Cassolette de cuisses de grenouilles en persillade	6, 60€
Pastilla de filet de Sole et Saint-Jacques	6, 40€
Bouchée de ris de Veau à la Reine	3, 80€
Feuilleté de Saint-Jacques	3, 20€
Feuilleté de Saumon à l'Oseille	3, 00€
Pâté Lorrain (180 gr)	2, 80€
Tourte Lorraine (180gr)	3, 00€
Quiche Lorraine	2, 30€
SAUCES AU CHOIX en accompagnement du Poisson	
-Hollandaise,Oseille, Normande.Nantua, Nantaise,Diéppoise.à la provençale	

VIANDES CHAUDES

Filet de Bœuf en croûte (6 pers)	11,00€
Pavé de Veau sauce Morilles	10,80€
Magret de Canard (sauce au choix)	9,80€
Jambonnette de Canard, poivre rose,poivre vert, forestière,Mirabelle),	7,50€
Jambonnette de Canard farcie aux cèpes et bolets	7,80€
Fondant de Pintadeau à la Normande	8,00€
Caille désossée farcie au Foie Gras	9,40€
Jambon en croûte sauce Madère ou Porto	7,00€
Émincé de Dinde Mexicaine ou Créole	7,00€
Émincé de Porc à la Mexicaine ou Créole	6,50€
Tajine d'Agneau	7,80€
Navarin d'Agneau	7,80€
Curry d'Agneau	7,80€
PLATS PREPARES	
Couscous aux 3 Viandes (poulet,merguez,bœuf)	7,50€
Paella au poulet et fruits de mer	7,00€
Bœuf Bourguignon	6,80€
Joue de Porc Marengo	7,40€
Choucroute Alsacienne (300 gr)	7,00€
GRILLE OU FARCI	
• Cochon de lait Grillé et farci (sans légumes,50 pers)	295,00€
• Agneau Grillé et farci (sans légumes ,40 pers)	315,00€
• Jambon à l'Os (sans légumes,25 pers)	160,00€
• La part supplémentaire	5,90€