

LE BISTROT GOURMAND

RESTAURANT TRAITEUR



CARTE TRAITEUR 2019

1 RUE DE LA PREVERIE
44460 FEGREAC

TEL : 02 40 91 27 34

LES ENTREES FROIDES

- Canapés assortis froids0.60 € pièce
- Divers feuilletés à réchauffer..... 0.60 €pièce
- Verrines variées (commande mini de 30 verrines).....2.50 € pièce
- Coquille de merlu mayonnaise.....5.50 €
- Médaillon de merlu sur lit de macédoine.....5.50 €
- Terrine de st jacques sur lit de macédoine.....5.50 €
- Saumon fumé maison et sa crème ciboulette.....7.30 €
- Ananas cocktail.....5 €
- Assiette périgourdine (salade, foie gras maison, brochette de magrets fumés maison et chutney) à partir de 10 personnes.....9.30 €
- Foie gras maison et son chutney d'oignons..... 6.80 € (minimum 15 personnes)

- Terrine de pâté maison.....13.50 € le kilo

- Terrine de rillettes à la graisse de canard.....13.50 €/kg
- Assortiment de charcuterie avec condiments.....4.20 €

- Assortiment de deux viandes froides avec condiments et chips
(au choix :rosbeef/poulet ou rosbeef/rôti de porc ou poulet/rôti de porc ou rôti de veau/poulet ou rôti de veau/rôti de porc).....4.80 €

LES SALADES COMPOSEES

AU CHOIX (250 g par personne) : 3.80 € par personne

- Salade bretonne (pdt,haricots vert,carottes râpées,choux fleur,lardons,jambon,mayonnaise)
- Salade piémontaise (pdt,tomates,œufs,jambon,échalotes,cornichons,mayonnaise)
- Salade de riz,thon,mais,œufs,tomates,poivrons,échalotes,vinaigrette
- Salade de pâtes,surimi,tomates,petits pois,estragon,vinaigrette
- Carottes râpées
- Taboulé
- Céleri rémoulade
- Salade alsacienne (pdt,tomates,œuf,jambon sec,gruyère,cornichons,échalotes,vinaigrette)
- Salade mexicaine (pâtes,haricots rouges,viande de bœuf hachée,oignons,poivrons,tomates,sauce cocktail)
- Salade à l'ananas (ananas,riz,crevettes,petits pois,surimi,sauce cocktail)
- Salade strasbourgeoise (pdt,tomates,saucisses de Strasbourg,échalotes,cornichons, vinaigrettes)
- Salade coleslow (choux blanc,carottes râpées ,mayonnaise,pommes)
- Salade niçoise (riz,tomates,poivrons,haricots vert,œufs,olives noires,anchois)
- Salade italienne (penne,tomates,poulet,poivrons,mozzarella,pignons de pins,
- Salade de museau à la lyonnaise
- Salade trio (choux,jambon,comté,tomates,crème fraîche,mayonnaise)
- Champignons à la grecque

LES ENTREES CHAUDES

- Coquille st jacques.....5.50 €
- Cassolette d'escargots au beurre maître d'hôtel aillé.....5.50 €
- Vol au vent de petits légumes et noix de st jacques flambé au whisky.....5.20 €

LES POISSONS

- Filet de lieu jaune7.80 € la part
 - Pavé de saumon7.20 € la part
 - Filet de perche6.70 € la part
 - Filet de lotte9.20 € la part
 - Dos de cabillaud6.90 € la part
 - Filet de merlu6.80 € la part
- Sauces au choix : st jacques ; américaine ; bretonne (cidre et moules) ; dieppoise

Supplément sauce beurre

blanc.....1 € 50

(Prévoir des thermos)

Les poissons sont servis avec une garniture au choix :

- ↳ Riz pilaf, petits légumes vapeur, mousseline aux trois légumes, effilochée de légumes, flan de courgettes, purée de céleri carottes jaunes, flan de légumes aux st jacques (supp. 1.20 €)

LES VIANDES

- Langue de bœuf sauce madère.....6.90 €
- Jambon braisé au porto.....6.90 €
- Jambon à l'os aux cèpes.....7.50 €
- Cuisse de canard à l'orange.....7.40 €
- Suprême de pintade farci aux figues.....7.40 €
- Pintade aux raisins.....7 €
- Mignon de porc au curry.....7.20 €
- Quasi de veau aux petits oignons.....7.80 €
- Noix de joue de porc aux cèpes6.50 €
- Roti de porc sauce agenaise.....6 €
- Jambonnettes de canard aux griottes.....7.40 €
- Confit de cuisse de canard.....7 €
- Poulet sauté chasseur.....6 €
- Veau marengo.....7 €
- Filet de veau sauce foie gras.....11.50 €
- Souris d'agneau au jus de truffes et thym.....10.50 €

Les prix sont à la part et comprennent deux garnitures au choix : pommes de terre grenailles au jus, flageolets aux petits légumes, riz pilaf, poire au vin, pommes vapeur, fagot de haricots vert, gratin dauphinois, tomate provençale, pomme fruit à la gelée de framboise, purée de céleri et carottes jaunes, poêlée campagnarde, champignons à la belle-Hélène, pommes de terre au jus de viande, gratin de légumes oubliés, purée de vitelotte

GARNITURE SEULE : 1.60 € la part

GRATIN DAUPHINOIS SEUL : 1.90 € la part

LES PLATS UNIQUES

- PAELLA.....8.40 €
- JAMBALAYA.....8.40 €
- CASSOULET.....8.10 €
- CHILI CON CARNE.....7.30 €
- BŒUF BOURGUIGNON (pommes vapeur et riz pilaf).....7 €
- POT AU FEU.....7.90 €
- COUSCOUS ROYAL.....7.80 €
- CHOUCROUTE ROYAL.....8.80 €
- CHOUCROUTE DE LA MER.....9.30 €
- POULET BASQUAISE ET RIZ PILAF.....7 €
- COQ AU VIN.....6.50 €
- BLANQUETTE DE VEAU (pommes vapeur et riz pilaf)7.80 €
- TAJINE AGNEAU ET POULET.....7.80 €
- COUSCOUS DE LA MER.....9.10 €
- TARTIFLETTE.....7.10 €
(suppl. 0.50 € avec salade verte)
- ROUGAIL SAUCISSE et riz basmati.....7.10 €
- POTEE.....8.80 €

PLATEAU DE FROMAGES et beurre portion.....1.50 €

DESSERT MAISON

- Tartelette aux pommes (fabrication maison)1.60 €
- Tartelette aux fruits ou tartelettes amandines (fabrication maison)2,10 €
- Gâteau (fabrication maison)3 €

- Au choix :
- Fraisier,framboisier,poirier
 - Croustillant aux deux chocolats
 - fondant pommes caramel et spéculos
 - Délice passion et craquant chocolat blanc
 - Craquant choco caramel

DIVERS

- Punch maison.....7.50 € le litre (compter 1 litre pour 4 personnes)

MENU ENFANT : possibilité menu adulte en ½ part (se renseigner)

LES BUFFETS

NOUS VOUS PROPOSONS 4 FORMULES DE BUFFET

BUFFET A 12.50 € PAR PERSONNE

- ✿ Salades composées au choix
- ✿ Terrine de pâté maison
- ✿ 2 viandes froides au choix
- ✿ (rosbeef,poulet ,rôti de porc,rôti de veau)
- ✿ Condiments (cornichons, mayonnaise, moutarde)
- ✿ Chips
- ✿ Plateau de fromages et beurre portion
- ✿ Tartelette aux pommes maison
- ✿ Pain

BUFFET A 13.70 € PAR PERSONNE

- ✿ Salades composées au choix

- ☀ Terrine de pâte maison
- ☀ 2 viandes froides au choix
- ☀ Condiments
- ☀ Chips
- ☀ Plateau de fromages et beurre portion
- ☀ Pain
- ☀ Gâteau décoré

BUFFET A 15.40 € PAR PERSONNE

- ☀ Salades composées au choix
- ☀ Plateau de charcuterie
- ☀ Terrine de pâté maison
- ☀ 2 viandes froides au choix
- ☀ Condiments
- ☀ Terrine de légumes
- ☀ Panier de tomate garnie
- ☀ Plateau de fromages et beurre portion
- ☀ Pain
- ☀ Gâteau

BUFFET A 17.90 € PAR PERSONNE

- ☀ Terrine de poisson macédoine
- ☀ Plateau de charcuterie
- ☀ Terrine de pâté maison
- ☀ 2 viandes au choix
- ☀ Condiments
- ☀ Terrine de légumes
- ☀ Panier de tomates garnies
- ☀ Plateau de fromages et beurre portion
- ☀ Gâteau
- ☀ Pain

CONDITIONS DE VENTES

- ↪ Les prix sont à la part et par personnes
- ↪ Les commandes (chiffres exacts) sont à passer minimum 72 heures à l'avance
- ↪ Livraison des plats gratuite pour minimum 30 personnes et dans un rayon de 20 km (au-delà, se renseigner)

- ↪ Les plats et matériels sont prêtés propres et en bon état ; ils seront rendus propres et en bon état ; tout matériel perdu, cassé ou non lavé donnera lieu à facturation supplémentaires
- ↪ Le règlement se fait à la restitution des plats à la date prévue avec le traiteur
- ↪ Pour tout commande **MERCI DE PRENDRE RENDEZ VOUS**

CONTACT : SYLVAIN ET BARBARA THIERRY
RESTAURANT TRAITEUR « le bistrot gourmand »
PLACE DE L'ÉGLISE
44460 FEGREAC
☎ 02 40 91 27 34

POUR TOUT REPAS AVEC SERVICE MERCI DE DEMANDER UN DEVIS

CARTE MARIAGES DISPONIBLE

NOUVEAU !

LOCATION DE VAISSELLE
BOISSONS, BIERES PRESSION avec mise à disposition tireuses à bière)
EN PARTENARIAT AVEC LA SOCIETE
« DE L'ASSIETTE AU CELLIER »

Se renseigner ici

PRIX VALABLES JUSQU' AU 31 décembre 2019 SOUS RESERVE D'UN
CHANGEMENT DE TVA

