

LE BISTROT GOURMAND

RESTAURANT TRAITEUR
BARBARA ET SYLVAIN THIERRY



CARTE TRAITEUR 2025

1 RUE DE LA PREVERIE
44460 FEGREAC

TEL : 02 40 91 27 34
Mail : bistrotgourmand44@orange.fr

LES SALADES COMPOSEES : 4.70 €/ personne (250 g/ pers)

- 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 FROIDES

- Canapés assortis froids0.90 €
pièce
 - Divers feuilletés à réchauffer..... 0.90 €pièce
 - Verrines variées (mini de 30 verrines)2.50 € pièce
 - Plateau apéritif (2 canapés,2 wrapps,2 navettes/
personne)4.80 €/personne
- Commande mini de 20 personnes**

- Coquille de merlu mayonnaise.....7.20 €
- Médaillon de merlu sur lit de macédoine.....7.20 €
- Terrine de st jacques sur lit de macédoine.....8.20 €
- Saumon fumé maison et sa crème ciboulette.....10.50 €
- Ananas cocktail.....7.20 €
- Assiette périgourdine (salade, foie gras maison,
brochette de magrets fumés maison et chutney) à partir
de 10 personnes.....12.40 €
- Foie gras maison et son chutney
..... 9.20 € (minimum 15
personnes)
- Ballotin de saumon fumé farci et sa crème d'avocats,
salade.....10.40 €
- Tartare de st jacques , saumon mariné aux agrumes, lieu
fumé, crème d'avocats.....10.40 €
- Terrine de pâté maison.....19.20 € le kilo
(compter 50 g/ personne en buffet)
- Terrine de rillettes à la graisse de canard.....19.20 €/kg
- Assortiment de charcuterie avec
condiments.....6.60 €

(paté,rillettes,jambon blanc,jambon sec,salami,saucisson sec,saucisson à l'ail,coppa,andouille,mortadelle)

- 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).....7.50 €

LES ENTREES CHAUDES

- Cassolette de st jacques8.60 €
- Marmite du pêcheur (filet de rouget, julienne de légumes safranée, st jacques, sauce noilly) à réchauffer, consigne de 5 € sur la marmite.....8.60 €
- Vol au vent de petits légumes et noix de st jacques flambé au whisky.....8.60 €

LES POISSONS

- Filet de lieu jaune11.50 € la part
- Pavé de saumon10 € la part
- Filet de perche8.90 € la part
- Filet de lotte13.20 € la part
- Dos de cabillaud11.60 € la part
- Filet de merlu9.90€ la part

- Filet de bar rôti au thym et son jus d'agneau monté au beurre.....10.90 € la part
Sauces au choix : st jacques ; américaine ; bretonne (cidre et moules) ; dieppoise

Supplément sauce beurre

blanc.....2.50 €

(Prévoir des thermos)

Les poissons sont servis avec une garniture au choix :

- ↳ Riz pilaf, tagliatelles à l'encre de seiche (à réchauffer), julienne de légumes, risotto aux fruits de mer, purée de céleri carottes jaunes, pommes vapeur (à réchauffer)

LES VIANDES

- Langue de bœuf sauce madère.....9.80 €
- Jambon braisé au porto.....8.90 €
- Jambon à l'os aux cèpes.....10.50 €
- Cuisse de canard à l'orange.....10.50 €
- Suprême de pintade farci aux morilles.....10.60 €
- Pintade aux raisins.....9.90 €
- Mignon de porc au curry.....9.80 €
- Quasi de veau aux petits oignons.....11.20 €
- Noix de joue de porc aux cèpes9.80 €
- Joue de porc confite à la bourguignonne.....9.80 €
- Jambonnettes de canard aux griottes.....10.50 €
- Confit de cuisse de canard.....10.50 €

- Poulet sauté chasseur.....8.50 €
- Veau marengo.....10.50 €
- Filet de veau sauce foie gras.....16.50 €
- Joue de bœuf braisée à la bière et citron vert.....9.90 €
- Paleron de veau , petits oignons, miel et épices, cuisson basse température.....13.80 €

• **NOUVEAU** : Jambon à l'os façon **COCHON GRILLE**
(Servi avec gratin dauphinois et piperade)

2 sauces au choix : forestière ou provençale
10.50 € la part

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, poêlée de pleurotes et shiitakes, pommes de terre au jus de viande, gratin de légumes oubliés(selon saison), purée de vitelotte, purée de butternutt(selon saison)

GARNITURE SEULE : 2.80 € la part

GRATIN DAUPHINOIS SEUL : 3.30 € la part (200 g / personne)

LES PLATS UNIQUES

- PAELLA.....12.60 €
- JAMBALAYA.....12.60 €
- CASSOULET.....12.60 €
- CHILI CON CARNE.....10.40 €
- BŒUF BOURGUIGNON (pommes vapeur et riz pilaf)....10.40 €
- POT AU FEU.....12.60 €
- COUSCOUS ROYAL.....12.60 €
- CHOUCROUTE ROYALE.....16 €
- CHOUCROUTE DE LA MER.....14.90 €
- POULET BASQUAISE ET RIZ PILAF.....9.40 €
- COQ AU VIN.....8.50 €
- BLANQUETTE DE VEAU (pommes vapeur et riz pilaf)11.60 €
- TAJINE AGNEAU ET POULET.....12.60 €
- COUSCOUS DE LA MER.....13 €
- TARTIFLETTE.....9.90 € (suppl. 0.60 € avec salade verte)
- ROUGAIL SAUCISSE et riz basmati.....9.40 €
- POTEÉ.....16 €

PLATEAU DE FROMAGES et beurre portion.....2.50 €
 Salade verte et vinaigrette.....0.60 €

DESSERT MAISON

- Tartelette aux pommes2.30 €
- Tartelette aux fruits ou tartelettes amandines3.50 €

- Gâteau (fabrication maison)4.80 €
- Au choix : fraisier (selon saison), framboisier, framboisier sur moelleux pistache, poirier, délice pommes et caramel sur biscuit spéculos, bavarois passion et framboises, opéra revisité au caramel au beurre salé

DIVERS

MENU ENFANT :

- Menu adulte en ½ part
- Aiguillettes de volaille à la crème + garniture.....4.70 €

LES BUFFETS

NOUS VOUS PROPOSONS 4 FORMULES DE BUFFET

BUFFET A 17.40 € PAR PERSONNE

- ✿ Salades composées au choix (à choisir dans la liste)
- ✿ 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 19.70 € 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 23.70 € 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 26.40 € 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
- ↪ Commande pour minimum 15 personnes / plats
- ↪ Les commandes (chiffres exacts) sont à passer **minimum 10 jours à l'avance**
- ↪ Livraison des plats gratuite pour une commande de minimum 400 € et dans un rayon de 20 km (au dela , forfait de 20 € par tranche de 20 km)

- ↪ 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

↳ Prêt des caissons offert

↳ Pour toute commande **MERCI DE PRENDRE RENDEZ VOUS**

CONTACT : **SYLVAIN ET BARBARA THIERRY**
RESTAURANT TRAITEUR « le bistrot
gourmand »

PLACE DE L'EGLISE
44460 FEGREAC

☎ 02 40 91 27 34

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 2024 SOUS
RESERVE D'UN CHANGEMENT DE TVA**

NB :

**Depuis quelques semaines nous subissons de
fréquentes hausses tarifaires des matières
premières ainsi qu'une pénurie de certains
produits**

**C'est pourquoi nous pouvons être contraints de
vous recontacter pour trouver d'autres
alternatives ou instaurer une plus-value sur les
tarifs annoncés**

**Ces changements sont bien entendu,
indépendants de notre volonté**