

**Carte traiteur
de Noël et de St Sylvestre 2024**

Commande à récupérer le 24 décembre avant 19 h
Le 25 Décembre avant 11 h 00
et 31 décembre avant 19 h

**Date limite des commandes traiteur (plats) pour Noël le 19 décembre 2024
et pour les plateaux de fruits de mer le 21 décembre 2024**

**Date limite des commandes traiteur (plats) pour la ST Sylvestre le 26 décembre 2024
Et pour les plateaux de fruits de mer le 28 décembre 2024**

(dans la limite des stocks disponibles)

Par téléphone au **03 88 66 14 58**
ou par mail : **restaurant.le.percheron@orange.fr**



Apéritifs

Pain surprise long garni (env 20 sandwiches).....	29,80 €
Pain surprise long garni (env 40 sandwiches).....	49,80 €

Entrées froides

Paté en croûte de pintade aux morilles et aux champignons noirs	12,80 € (la portion)
Saumon fumé d'écosse au sel de guérande (servi au poids).....	9,80 € (les 100 g)
Saumon gravlax Maison aux parfums d'agrumes (servi au poids)	9,50 € (les 100 g)
½ homard froid en Bellevue (macédoine, œuf dur, mayonnaise)	24,50 € (la portion)

Entrées chaudes

Soupe de poissons	9,80 € (la portion)
Coquille de St Jacques la Normande.....	12,80 € (la portion)
Cassolette d'escargots aux pleurotes.....	12,80 € (la portion)

Poissons

Filet de sandre sur choucroute et galette s de pommes de terre	26,00 € (la portion)
Cordon bleu de lieu au jambon forêt noire	20,50 € (la portion)
Cotriade Normande.....	29,50€ (la portion)
Marmite du pêcheur au safran d'Alsace.....	29,50 € (la portion)

Viandes

Vol au vent gourmand au ris de veau et à la volaille fermière	25,00 € (la portion)
Filet de Bœuf Wellington (à partir de 4 personnes)	18,80 € /personne
Fricassée de Chapon au vin jaune et aux morilles.....	26,00 € (la portion)

NOS FRUITS DE MER

	<i>les 6</i>	<i>les 9</i>	<i>les 12</i>
Huîtres creuses fines de claires d'Oléron M3	13,80 €	20,70 €	27,60 €
Huîtres creuses fines pleine mer de Bretagne M3	14,20 €	21,30 €	28,40 €
Huîtres creuses spéciales Prat ar Coum M3	19,80 €	29,70 €	39,60 €
Huîtres spéciales Marie Morgane M3 la pièce 4,80 €	28,80 €	43,20 €	57,60 €

Portion de bulots (200g)	11,50 €	Portion de bigorneaux (100g)	9,00 €
Amandes (la pièce)	0,70 €	Tourteau mayonnaise (min 400g)	30,00 €
crevettes roses (calibre 40/60)		Langoustines (les 8)	26,50 €
(les 10) 14,80 € (la pièce) 1,60 €		(la pièce)	3,80 €
Homard froid mayonnaise (400 à 600 g)45,00 €		

NOS PLATEAUX

	<i>1 pers</i>	<i>2 pers</i>
Plateau de l'écailler Par pers : (6 huîtres fines de claires d'Oléron M3 , bulots, 3 amandes, 3 crevettes roses, bigorneaux)	29,00 €	58,00 €
Plateau du mareyeur Par pers : (6 huîtres fines de claires d'Oléron M3, 3 amandes, bulots, 3 crevettes roses, bigorneaux, 1 langoustine, ½ tourteau)	34,80 €	69,60 €
Plateau tout cuit Par pers : (1 tourteau, bulots, 6 crevettes roses, bigorneaux, 2 langoustines)	33,00 €	66,00 €
Plateau du rivage Par pers :(3 huîtres fines de claires d'Oléron M3, 4 huîtres bretonnes M3, 3 amandes, bulots, bigorneaux, 3 crevettes roses, 2 langoustines, ½ tourteau)	39,80 €	79,60 €
Plateau Percheron Par pers : (4 huîtres fines de claires M3, 4 huîtres bretonnes M3 3 amandes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 2 langoustines, 1 tourteau)	53,00 €	106,00 €
Plateau Dégustation Par pers :(4 huîtres fines de claires M3, 4 huîtres bretonnes M3 3 amandes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 2 langoustines , ½ tourteau et ½ homard)	-	120,00 €
Plateau Royal Par pers : (4 huîtres fines de claires M3, 4 huîtres bretonnes M3 3 amandes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 2 langoustines, 1 homard)	65,00 €	130,00 €

La composition des plateaux peut être modifiée suivant les arrivages et suivant le stock disponible

Prix nets