

# CARTE TRAITEUR DE L'AUBERGE DE LA DILIGENCE POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

SUR COMMANDE ET RÈGLEMENTS REÇUS **AVANT LE 15 DÉCEMBRE**

<b>Apéritif :</b>	<b>Prix</b>
Cocktail « Maison » avec alcool servi en shaker	6,50€
Cocktail sans alcool : « Virgin Piña Colada » (jus d'ananas, crème de coco et sirop au goût Rhum) servi en shaker	5,00€
Cocktail sans alcool servi en shaker pour les enfants	4,50€
<b>Apéritif caviar Oscière Prestige:</b> Une demi-bouteille de Champagne Thiénot + 20 g de caviar+blinis	75,00€/2pers
Caviar Oscière Prestige (seul) vendu à la boîte de 20 g	55,00€
Caviar Oscière Prestige (seul) vendu à la boîte de 50 g	100,00€
Caviar Oscière Prestige (seul) vendu à la boîte de 100 g	200,00€
Caviar Oscière Prestige (seul) vendu à la boîte de 250 g	500,00€
Caviar Oscière Prestige (seul) vendu à la boîte de 500 g	1000,00€
<b>Plateau Apéritif aux saveurs d'Asie 6 pièces :</b> 1 sushi de poisson mariné au wasabi, 1 sushi au poisson fumé, 1 sushi aux légumes, 1 rouleau de printemps aux légumes thaï, 1 rouleau de printemps à la crevette, 1 bouchée de poisson mariné aux épices d'Asie	11,00€
<b>Plateau Apéritif de 6 pièces gourmets :</b> 1 mini burger au pain à la tomate, 1 tortilla de foie de volaille, 1 ceviche de saumon et betterave rouge, 1 mini sandwich à la rilette de poisson au curry, 1 tiramisu à la tapenade d'olives noires et tomates séchées, 1 Houmous aux saveurs Libanaise	11,00€
<b>Plateau Apéritif Gourmets de 10 pièces :</b> 1 sushi de poisson mariné au wasabi, 1 rouleau de printemps aux légumes thaï, 1 tortilla de foie de volaille, 1 mini burger au pain à la tomate, 1 mini sandwich à la rillettes de poisson au curry, 1 bouchée de poisson mariné aux épices d'Asie, 1 petit feuilleté de poissons aux 7 épices du Japon, 1 crevette et petits légumes en gelée de bouillon de dashi, 1 verrine d'houmous et crème de hareng avec petit pain aux céréales, 1 verrine nordique au fromage frais à l'aneth, 1 verrine de légumes à la Grecque , œuf de caille et mousse de câpres	19,00€
<b>Fruits de mer :</b> Toutes Les Huîtres sont vendues par bourriche de 2 douzaines minimum, avec 1/2 citron par douzaine	
Huîtres creuses du Golfe du Morbihan médaille d'or 2020 N°2 la douzaine :	12,50€/dze
Huîtres creuses du Golfe du Morbihan médaille d'or 2020 N°3 la douzaine :	11,50€/dze
Huitres plates moyenne	17,00€/dze
Huitres plates grosses	22,00€/dze
Huitres plates spécial charnues	25,00€/dze
Araignée cuit	0,00€/kg
Homard entier cuit (entre 400g et 600g):	6,50€/100g
Crevettes grosses (100g =3 ou 4 pièces):	3,90€/100g
Bigorneaux :	2,50€/100g
Bulots :	2,50€/100g
<b>Les Entrées :</b>	
Saumon fumé au feu de bois, vendu à la tranche	5,50 €/100g
Foie gras de canard fait maison :	
vendu à la tranche* (±60 g) et chutney de figes du jardin	13,00€/100g
vendu en terrine* de (± 500g)	110€/kg
vendu en terrine * de (± 1kg)	110€/kg
Chutney figue	1,50€/port.
Le symbole * indique des plats conditionnés sous vide	

<b>Suite des entrées :</b>		<b>Prix</b>
Ravioles de homard et sa bisque parfumée au saté *		12,00€/port.
Ravioles de Ris de Veau et petits légumes, crème de champignons à l'huile de truffe*		14,00€/port.
Terrine de gibier *aux trompettes de la mort, coulis aux poivres vert, confit d'oignons/pommes/cannelle		8,00€/tranche
Terrine de canard* aux poivres et petits légumes, chutney de potiron et coulis trompettes de la mort		5,50€/tranche
Ballottine de poissons* du marché, bisque aux épices, crémeux à l'aneth		5,50€/tranche
Tataki de saumon, légumes croquants, citrons caviar du jardin, vinaigrette au jus de yuzu et huile de sésame (dressé sur une assiette, que vous pouvez garder)		13,00€
Duo de St Jacques et huîtres en gelée, algues et son crémeux d'artichaut		13,00€
Canelone de saumon fumé aux œufs de poisson, crème de ciboulette		10,00€
Velouté de champignon* à l'huile de truffe, et sa raviole de mascarpone au poivre vert		5,50€
<b>Les Plats :</b>		
Papillote de homard entier, décortiqué, aux petits légumes, sauce aux baies de sansho rouge du Japon et citron caviar du jardin		39,00€
Papillote de bar habillé d'une feuille d'algues, écrasée de pommes de terre, sauce au citron noir du Liban		20,00€
Papillote de Noix de St Jacques, fondue de poireaux et pleurottes, sauce curcuma et gingembre		22,00€
Papillote de saumon à l'oseille, risotto et légumes aux fines herbes		13,50€
Tourte de lièvre à la royale et Foie gras, sauce vin rouge, potiron rôti, mousseline de céleri, pommes de terre grenailles au romarin		24,00€
Pavé de filet de bœuf*, fricassée de pommes de terre grenailles et champignons, sauce aux poivre long de Birmanie ( ± 180 gr)		22,00€
Sauté de sanglier aux épices*, pommes rôties, mousseline de céleri, pommes de terre grenailles au romarin		18,00€
Cuisse de poularde fermière braisée*, risotto à la truffe		28,00€
Blanc de volaille *aux marrons, écrasé de pommes de terre aux herbes, sauce suprême à l'estragon		14,00€
<b>Plats végétariens :</b>		
Risotto à la truffe*		18,00€
Fricassée de légumes du moment et bouillon thaï*		10,00€
<b>Assiette de 4 fromages</b> : Chèvre, Reblochon, Comté et Bleu		7,50€
<b>Les Desserts :</b>		
Tiramisu aux fruits exotiques et Cointreau (présenté en verre)		8,00€
Tiramisu crème de marrons, biscuit au café et whisky, crème mascarpone vanille(en verre)		8,00€
Douceur au chocolat noir Valrhona, pistache, biscuit fondant et miroir Cointreau(en verre)		9,00€
Pot de crème Indian Tea (thé noir /lait, indien aux épices doux)		4,50€



Réchauffe au four



Réchauffe en chauffante d'eau frémissante



Réchauffe en casserole



Pas de vaisselle cuisine

Le symbole \* indique des plats conditionnés sous vide

# BON DE COMMANDE

Sur commande et prépaiement reçus **avant le 15 décembre** (Pensez que cette année les fournisseurs et producteurs sont au ralenti et qu'il nous faut passer les commandes bien avant de fabriquer), vous pouvez nous faire parvenir ce bon de commande, soit par mail, règlement par virement, soit par courrier, règlement par chèque, soit en vous déplaçant au restaurant le samedi matin ou dimanche matin ou sur rendez-vous : 02 41 94 10 04

Désignation	Prix unitaire	quantité pour Noël	quantité pour le 31	Total
<b>Apéritif :</b>				
Cocktail « Maison » avec alcool servi en shaker	6,50€			
Cocktail sans alcool : « Virgin Piña Colada »	5,00€			
Cocktail sans alcool pour les enfants	4,50€			
Apéritif caviar : caviar + ½ bt de Champagne/2 pers.	75,00 €			
Caviar Oscière Prestige vendu à la boîte de 20 gr	55,00 €			
Caviar Oscière Prestige vendu à la boîte de 50 gr	100,00 €			
Caviar Oscière Prestige vendu à la boîte de 100 gr	200,00 €			
Caviar Oscière Prestige vendu à la boîte de 250 gr	500,00 €			
Caviar Oscière Prestige vendu à la boîte de 500 gr	1 000,00 €			
Plateau Apéritif aux saveurs d'Asie 6 pièces	11,00 €			
Plateau Apéritif de 6 pièces gourmets	11,00 €			
Plateau Apéritif Gourmets de 10 pièces	19,00 €			
<b>Fruits de mer :</b>				
Huitres Creuses N°2 bourriche de 2 dznes minimum, Prix à la douzaine	12,50 €			
Huitres Creuses N°3 bourriche de 2 dznes minimum, Prix à la douzaine	11,50 €			
Huitres plates moyenne bourriche de 2 dznes minimum, Prix à la douzaine	17,00 €			
Huitres plates grosses bourriche de 2 dznes minimum, Prix à la douzaine	22,00 €			
Huitres plates spécial charnue bourriche de 2 dznes minimum, Prix à la douzaine	25,00 €			
Araignée cuite	Prix au kg	12,00 €		Ces produits Seront à payer lors du retrait de la commande
Homard entier cuit (entre 400gr et 600gr):	Prix au 100 gr	6,50 €		
Crevettes grosses (100gr =3 ou 4 pièces):	Prix au 100 gr	3,90 €		
Bigorneaux :	Prix au 100 gr	2,50 €		
Bulots :	Prix au 100 gr	2,50 €		
<b>Les Entrées :</b>				
Saumon fumé au feu de bois, vendu à la tranche	Prix au 100 gr	5,50 €		
Foie gras de canard : vendu à la tranche	Prix au 100 gr	13,00 €		
Vendu en terrine de ± 500gr	Prix au kg	110,00 €		
Vendu en terrine de ± 1kg	Prix au kg	110,00 €		
Chutney figue	prix par portion	1,50€		

	Prix unitaire	quantité pour Noël	quantité pour le 31	Total
Ravioles de homard	12,00 €			
Ravioles de Ris de Veau	14,00 €			
Terrine de gibier	8,00 €			
Terrine de canard	5,50 €			
Ballottine de poissons	5,50 €			
Tataki de saumon	5,50 €			
Duo de St Jacques et huîtres	13,00 €			
Canelone de saumon fumé	9,50 €			
Velouté de champignon	5,50 €			
<b><u>Les Plats :</u></b>				
Papillote de homard	39,00 €			
Papillote de bar	20,00 €			
Papillote de Noix de St Jacques	22,00 €			
Pavé de saumon à l'oseille	12,50 €			
Tourte de lièvre	24,00 €			
Pavé de filet de bœuf	22,00 €			
Sauté de sanglier	18,00 €			
Cuisse de poularde	28,00 €			
Blanc de volaille	14,00 €			
<b><u>Plats végétariens :</u></b>				
Risotto à la truffe	18,00 €			
Fricassée de légumes du moment et bouillon thaï	10,00 €			
Assiette de 4 fromages	7,50 €			
<b><u>Les Desserts :</u></b>				
Tiramisu aux fruits exotiques et Cointreau	8,00 €			
Tiramisu crème de marrons	8,00 €			
Douceur au chocolat noir	9,00 €			
Pot de crème Indian Tea	4,50 €			
<b>TOTAUX</b>				

Nom :

Prénom :

Email :

Tel :

Pour Noël : retrait le 23 (toute la journée de 10 h à 12h et de 14 h à 18 h)   
ou le 24 (matin entre 10h et 13 h)

Pour le 31/12 : retrait le 30 (toute la journée de 10 h à 12h et de 14 h à 18 h)   
ou le 31 (matin entre 10h et 13 h)

Payé :

Mode de paiement :

Reste à Payer :