



Plats à emporter

traiteur

Pour tous vos évènements

Mariage - Banquet - Cocktail

02 51 94 61 05

Cocktail Apéritif



Amuses bouches 5 Pièces 4,70 €

Foie gras, Pain nordique au saumon fumé,
Filet de caille fumé, Bun's aux poissons,
Mini club jambon/ comté

Amuses bouches 7 Pièces 6,60 €

Foie gras, Pain nordique au saumon fumé,
Filet de caille fumé, Bun's aux tandoori,
Mini club jambon/ comté, Rillettes de maquereau,
Profiterole de thon

Possibilité d'incorporer du sucré

Accras de morue (au Kg)	18,00 €
Boudin antillais (au Kg)	16,00 €
Verrine de moule crème marinière, Mousse de betterave (la douzaine)	14,40 €
Verrine de volaille tandoori (la douzaine)	14,40 €
Navettes garnies à la mousse de canard (la douzaine)	9,60 €
Pain surprise (72 pièces)	45,00 €
Cake apéritif (la pièce de 500gr)	8,00 €

Les Entrées



Roulade de saumon 6,90 €

Mousseline d'asperge verte

Gravlax de saumon 8,90 €

aux herbes fraîche,
Rémoulade céleri/
pomme verte

Les entrées sont livrées en assiettes
jetables prêtes à poser sur tables

Saumon fumé et Terrine de poissons, Crème ciboulette	7,80 €
Salade césar (Aiguillette de poulet, Comté, Croutons)	6,90 €
Ballotine de volaille pistaches et crevettes, Légumes croquant	7,50 €
Panaché exotique, Avocat, Volaille marinée, Sal. exotique (Ananas/ Crevette riz curry)	7,90 €
Foie gras de canard mi-cuit et son chutney pomme figue ..	8,70 €
Terre et mer (Foie gras, Magret fumé, Saumon fumé)	10,50 €
Salade composée (250gr par pers.)	3,80 €
(Marco polo, Vendéenne, Piémontaise, Taboulé, Riz/ thon...)	
La cochonnaille	3,90 €
(Terrine de campagne, 1/2 T. Jambon blanc, 1/2 T. Jambon de pays, Rosette, Chorizo)	

Les Poissons (sans garniture)



Filet de Merlu, Beurre nantais	6,50 €
Filet de Bar, Crèmeux aux câpres	9,20 €
Gratin de Noix de Saint-Jacques, poissons et petits légumes	9,00 €
Filet de Sole façon Bonne Femme	7,50 €
Filet de Sandre sauce homardine	8,50 €
Dos de Cabillaud, Sauce maraîchine	7,90 €

Nos Garnitures



2,50 €

2 aux choix selon la sélection suivante :

Gratin dauphinois, Pomme boulangère,
Pomme de terre grenaille, Riz parfumé aux Algues,
Purée de patate douce, Tomate provençale,
Poêlée forestière, Pomme fruit, Tian de légumes,
Fondu de légumes (Poireau, Fenouil, Carotte),
Flan de champignons, Flan de brocolis/ carotte, Flan de petit pois.

Les Viandes (sans garniture)



et aussi

2 viandes froides 3,20 €

*Aiguillette de poulet marinée
et rôti de porc*

Mijoté de porc au curry	5,80 €
Sauté de veau marengo	6,50 €
Cuisse de canette de Challans braisée	5,50 €
Cuisse de canard confite maison	5,90 €
Filet de canard de Challans aux poivres vert	7,70 €
Caille en crapaudine poêlée au miel et romarin	5,80 €
Filet mignon de porc au romarin	5,70 €
Jambon sauce madère	4,00 €
Estouffade de bœuf	6,20 €
Poulet basquaise	4,00 €
Hachis parmentier, Lasagnes	4,90 €
Parmentier de canard, <i>(Pomme de terre, Patate douce)</i>	6,90 €
Tartiflette	7,50 €

Nos Plats à Thème

Pour un minimum de 15 personnes



Paëlla 8,50 €

*Encornet, Moules, Chorizo, Poulet,
1 Gambas*

Couscous	9,50 €
<i>(Haut de cuisse de poulet, Merguez, Collier d'agneau, Légumes et semoule)</i>	
Tajine de volaille <i>(Suprême de poulet)</i> et légumes	7,50 €
Choucroute alsacienne	9,50 €
<i>(Palette de porc, Saucisse fumé, Poitrine, Saucisson à l'ail)</i>	
Choucroute de la mer <i>(Variétés de 3 poissons, Selon saison)</i>	10,50 €
Cassoulet au canard confit	7,50 €
<i>(Poitrine fumé, Manchon de canard, Saucisse fumé, Saucisson à l'ail)</i>	
Assortiment de viande <i>(Canard et Bœuf, 250gr)</i> et petits légumes pour plancha	13,20 €

Plateau de Fromages



4 variétés 2,50 €

60 gr par personne

Plateaux Repas



10,90 €

Veillez nous consulter

Buffet



12,50 €

Assortiments de
3 Salades Composées
Terrine de Campagne
Rôti de Porc et
Aiguillette de Poulet - Chips
Tartes aux Fruits



Route de La Roche
85190 AIZENAY
laforet-praud@wanadoo.fr
www.restaurantlaforet.com
02 51 94 61 05

Pensez à passer vos commandes minimum 15 jours avant