

COCKTAIL APÉRITIF

Amuses bouches 5 Pièces (Foie Gras, Pain Nordique au Saumon Fumé, Filet de Caille, Bun's aux poissons, Mini Club Jambon/fromage)	6.20 €
Amuses bouches 7 Pièces (Foie Gras, Pain Nordique au Saumon Fumé, Filet de Caille, Bun's aux poissons, mini Club Jambon/fromage, Mini Burger Pastrami, Gaufrette Chorizo)	8.40 €
20 Verrines de Poulet Tandoori	28.00 €
20 Verrines de Moule crème Marinière	28.00 €
20 Verrines Tartare de Légumes au Saumon	28.00 €
12 Navettes garnies à la mousse de Canard	12.00 €
12 Navettes garnies à la mousse de Poisson	12.00 €
Pain surprise (72 pièces)	45.00 €
Cake apéritif (la pièce de 500gr env. 20 tranches)	9.00 €



LES ENTRÉES



Saumon Fumé, Terrine de Poissons Maison, Crème Ciboulette	7.50 €
Roulade de Saumon verrine de Betterave	7.00 €
Gravlax de Saumon aux Herbes fraîches Rémolade de Céleri et Granit Smith	9.00 €
Ballotine de Volaille Pistaches et Crevettes, Légumes Croquants	7.50 €
Salade César (Aiguillette de Poulet, Comté, Croustons)	6.50 €
Foie Gras de Canard mi-cuit, Chutney Pomme Figue	10.00 €
Terre et Mer (Foie Gras, Saumon fumé, Magret fumé)	12.50 €
Salade Composée (250gr/pers) Minimum 10 personnes	3.80 €
La Cochonnaille Plateau pour 10 personnes	39.00 €
Terrine de Campagne Maison, 1/2 T.Jambon Blanc, 1/2 T.Jambon de Pays, Rosette, Chorizo)	

LES POISSONS (Hors garniture)

Filet de Merlu Velouté de crustacé	7.50 €
Filet de Bar Crémeux de Saint Jacques	9.20 €
Gratin de Noix de Saint-Jacques aux Petits légumes	12.50 €
Filet de Sole façon Bonne Femme	7.50 €
Filet de Sandre sauce Homardine	8.50 €
Dos de Cabillaud sauce Maraîchine	8.00 €
Potée d'Encornet à la provençale, Riz Parfumé	8.50 €



NOS GARNITURES À 2.80 €

2 aux choix selon la sélection suivante :

Gratin Dauphinois, Pomme de terre Grenaille

Riz Parfumé, Purée de Patate Douce, Tomate Provençale, Poêlée Forestière, Tian de légumes,

Fondue de Légumes, Flan de Légumes

LES VIANDES (Hors garniture)

Sauté de Porc au Curry	6.00 €
Sauté de Veau Marengo	7.00 €
Cuisse de Canette de Challans Braisée	6.50 €
Filet de Canard de Challans aux Poivres Vert	8.00 €
Caille en Crapaudine Poêlée au Miel et romarin	6.00 €
Filet Mignon de Porc au Romarin	6.00 €
Jambon Madère	6.00 €
Estouffade de Boeuf	8.50 €
Poulet Basquaise *****	6.50 €
Parmentier de Canard (Effiloché de Canard, Pomme de Terre et Patate Douce)	9.00 €
Hachis Parmentier Maison	7.50 €
Lasagne de Boeuf Maison	8.00 €
Tartiflette/ Morbiflette	9.50 €
Lasagne de Légumes	8.00 €
Crumble Courgette/ Aubergine	8.00 €



NOS PLATS À THÈME



Couscous (Poulet, Merguez, Agneau, Légumes et Semoule)	12.50 €
Tajine de Poulet aux Légumes	8.00 €
Rougail Saucisse, Riz	8.00 €
Poulet Coco , Riz Pilaf	8.00 €
Choucroute (Choux, Palette de porc, Saucisse fumé, Poitrine, Saucisson à l'ail)	9.50 €
Choucroute de la Mer (Choux, 3 Variétés de Poisson, Selon Saison)	12.50 €
Cassoulet au Canard confit (Haricot Blanc, Poitrine fumé, Saucisse Fumé, Canard)	12.50 €
Paëlla Royal (Encornet, Moules, Chorizo, Poulet, Poisson et 1 Gambas)	10.00 €
Chili Con Carne	8.00 €

Minimum de commande 10 personnes

MIGNARDISES

20 Verrines Pana Cotta Fruit Rouge, Mousse Chocolat	28.00 €
20 Verrines Tiramisu Framboise	28.00 €
20 Verrines Crumble Pomme	28.00 €

Mignardises 3 Pièces Moelleux Chocolat, Tartelette Citron Meringuée, Choux Vanille	3.80 €
Mignardises 5 Pièces Moelleux Chocolat, Tartelette Citron Meringuée, Choux Vanille, Macaron, Mini clafoutis fruits rouge	6.20 €





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

Penser à passer vos commandes minimum 15 jours avant

Liste des Allergènes sur demande ou Visible sur le site internet
Les prix sont nets et sans service. TVA à 10%. Hors Livraison.

CARTE PLATS A EMPORTER

02.51.94.61.05

laforet-praud@orange.fr

Tarifs Valable du 1/01/2024 au 30/04/2024

Sous condition du cours du Marché

Passez commande minimum 15 jours avant

(en fonction des disponibilités)

Minimum de commande 10 parts

Par plats

COCKTAIL APÉRITIF

Plateau 40 Amuses bouches	52.0€
10 Foie Gras, 10 Nordique Saumon, 10 Filet de Caille,10 Mini Club Jb /fromage)	
Plateau 80 Amuses bouches	
10 Foie Gras, 10 Nordique Saumon, 10 Filet de Caille, 10 Mini Club Jb /fromage, 10 Mini Burger Pastrami, 10 Gaufrette Chorizo, 10 Bun's Poisson, 10 Boudin noir	104.00€
20 Verrines de Poulet Tandoori	28.00€
20 Verrines de Moule crème Marinière	28.00€
20 Verrines Tartare de Légumes au Saumon	28.00€
Box 40 Mini Quiches - 2 recettes au choix : Lorraine, Thon, Légumes, Chorizo	48.00€
Box 20 Navettes (10 mousse de Canard , 10 mousse Poisson)	28.00€
Box 35 Navettes (12 mousse Canard, 12 mousse Poisson, 11 Fromage frais basilic)	49.00€
Pain surprise (72 pièces)	45.00€
Cake apéritif (la pièce de 500gr env. 20 tranches)	9.00€

LES ENTRÉES

Saumon Fumé, Terrine de Poissons Maison, Crème Ciboulette	7.50€
Roulade de Saumon verrine de Betterave	7.00€
Gravlax de Saumon aux Herbes fraîches Rémoulade de Céleri et Granit Smith	9.00€
Ballotine de Volaille Pistaches et Crevettes, Légumes Croquants	7.50€
Salade César (Aiguillette de Poulet, Comté, Croutons)	6.50€
Foie Gras de Canard mi-cuit, Chutney Pomme Figue	10.00€
Terre et Mer (Foie Gras, Saumon fumé, Magret fumé)	12.50€
Salade Composée (250gr/pers)	3.80€
La Cochonnaille Plateau pour 10 personnes	39.00€
Terrine de Campagne Maison, 1/2 T.Jambon Blanc, 1/2 T.Jambon de Pays, Rosette, Chorizo)	

LES POISSONS (Hors garniture)

Filet de Merlu Velouté de crustacé	7.50€
Filet de Bar Crémeux de Saint Jacques	9.20€
Gratin de Noix de Saint-Jacques aux Petits légumes	12.50€
Filet de Sole façon Bonne Femme	7.50€
Filet de Sandre sauce Homardine	8.50€
Dos de Cabillaud sauce Maraîchine	8.00€
Potée d'Encornet à la provençale, Riz Parfumé	8.50€

LES VIANDES (Hors garniture)

Sauté de Porc au Curry	6.00€
Sauté de Veau Marengo	7.00€
Cuisse de Canette de Challans Braisée	6.50€
Filet de Canard de Challans aux Poivres Vert	8.00€
Caille en Crapaudine Poêlée au Miel et romarin	6.00€
Filet Mignon de Porc au Romarin	6.00€
Jambon Madère	6.00€
Estouffade de Boeuf	8.50€
Poulet Basquaise	6.50€

NOS PLATS À THÈME

Parmentier de Canard	9.00€
(Effiloché de Canard, Pomme de Terre et Patate Douce)	
Hachis Parmentier Maison	7.50€
Lasagne de Boeuf Maison	8.00€
Tartiflette/ Morbiflette	9.50€
Couscous (Poulet, Merguez, Agneau, Légumes et Semoule)	12.50€
Tajine de Poulet aux Légumes	8.00€
Rougail Saucisse, Riz	8.00€
Poulet Coco , Riz Pilaf	8.00€
Choucroute	9.50€
(Choux, Palette de porc, Saucisse fumé, Poitrine, Saucisson à l'ail)	
Choucroute de la Mer	12.50€
(Choux, 3 Variétés de Poisson, Selon Saison)	
Cassoulet au Canard confit	12.50€
(Haricot Blanc, Poitrine fumé, Saucisse Fumé, Canard)	
Paëlla Royal	10.00€
(Encornet, Moules, Chorizo, Poulet, Poisson et 1 Gambas)	

NOS GARNITURES À 2.80€

2 aux choix selon la sélection suivante :

Gratin Dauphinois, Pomme de terre Grenaille
Riz Parfumé, Purée de Patate Douce, Tomate Provençale, Poêlée Forestière, Tian de légumes, Fondue de Légumes, Flan de Légumes

MIGNARDISES

20 Verrines Pana Cotta Fruit Rouge, Mousse Chocolat

28.00€

20 Verrines Tiramisu Framboise

28.00€

20 Verrines Crumble Pomme

28.00€

Mignardises 3 Pièces

3.80€

Moelleux Chocolat, Tartelette Citron Meringuée, Choux Vanille

Mignardises 5 Pièces

6.20€

Moelleux Chocolat, Tartelette Citron Meringuée, Choux Vanille,
Macaron, Mini clafoutis fruits rouge

Retour du matériel le Mardi

***Le matériel mis à disposition
doit être rendu rincé***

**Liste des Allergènes sur demande
ou Visible sur le site internet**

Les prix sont nets et sans service. TVA à 10%.

Hors Livraison.



CARTE **PLATS A EMPORTER**

Tarifs Valable du

1/05/2024 au 31/08/2024

Sous condition du cours du Marché

Passez commande au plus tard 15 jours avant
Minimum de 10 personnes

02.51.94.61.05

laforet-praud@orange.fr

Ouvert du Mardi au Samedi