



La Forêt

RESTAURANT
& TRAITEUR

NOTRE SÉLECTION DE PLATS À EMPORTER

CARTE VALABLE
JUSQU'AU 31/12/2025



COCKTAIL APÉRITIF

Plateau 40 Amuses bouches (4 Variétés aux choix)	52.00€
Plateau 80 Amuses bouches (5 Variétés aux choix)	104.00€
<i>Foie Gras, Pain Nordique au Saumon Fumé, Filet de Caille Fumé, Bun's Pastrami, Mini Club Jambon/fromage, Mini Burger Pastrami, Gaufrette Chorizo, Boudin noir Antillais, Filet Mignon Fumée, Rillettes de Maquereau, Magret, Chutney Oignons</i>	
Plateau de 70 Gougères au Fromage	49.00€
Plateau de 40 Mini Quiches (Lorraine et Thon)	48.00€
20 Verrines de Poulet Tandoori	30.00€
20 Verrines de Moule crème Marinière	30.00€
20 Verrines Tartare de Légumes au Saumon	30.00€
12 Navettes garnies à la mousse de Canard	16.80€
12 Navettes garnies à la mousse de Poisson	16.80€
Pain surprise (72 pièces)	45.00€
Cake apéritif (La pièce de 500gr env. 20 tranches)	9.50€



MIGNARDISES

20 Verrines Panna Cotta Fruit Rouge, Mousse Chocolat .	28.00€
20 Verrines Tiramisu Framboise	28.00€
20 Verrines Crumble Pomme	28.00€
Mignardises 3 Pièces	3.80€
<i>Moelleux Chocolat, Tartelette Citron Meringuée, Choux Vanille</i>	
Mignardises 5 Pièces	6.20€
<i>Moelleux Chocolat, Tartelette Citron Meringuée, Choux Vanille, Macaron, Mini clafoutis fruits rouge</i>	



NOS PLATS À THÈME

Couscous	12.50€
<i>Poulet, Merguez, Agneau, Légumes et Semoule</i>	
Tajine de Poulet aux Légumes	9.00€
Rougail Saucisse, Riz	9.00€
Poulet au Curry lait de coco, Riz Pilaf	9.00€
Choucroute	9.50€
<i>Choux, Palette de porc, Saucisse fumée, Poitrine, Saucisson à l'ail</i>	
Choucroute de la Mer	12.50€
<i>Choux, 3 Variétés de Poisson, Selon Saison</i>	
Cassoulet au Canard confit	12.50€
<i>Haricot Blanc, Poitrine fumée, Saucisse Fumée, Canard</i>	
Paëlla	10.00€
<i>Encornet, Moules, Chorizo, Poulet et 1 Gambas</i>	
Chili Con Carne	9.00€
Piccata Romana, Riz ou Penne	9.50€
<i>Poulet, Oignon, Poivron, Chorizo</i>	



CONTACT



TÉLÉPHONE
02.51.94.61.05



MAIL
laforet-praud@orange.fr



LOCALISATION
ROUTE DE LA ROCHE SUR YON
85190 AIZENAY



SITE
WWW.RESTAURANTLAFORET.COM



FACEBOOK
La Forêt PRAUD Traiteur



INSTAGRAM
@laforetpraudtraiteur

LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE

PRIX TTC ET SANS SERVICE

TVA à 10%

HORS LIVRAISON - VOIR CONDITION

RETOUR DU MATÉRIEL LE MARDI

LE MATÉRIEL MIS À DISPOSITION DOIT

ÊTRE RENDU RINCÉ

MINIMUM DE COMMANDE 10 PERSONNES



LES ENTRÉES

Saumon Fumé Maison, Cheesecake aux crabes	10.50€
Roulade de Saumon Fumé Verrine de Betterave	9.00€
Gravlax de Saumon aux Herbes fraîches Rémolade de Céleri et Granit Smith, Crème légère	9.00€
Ballotine de Volaille Pistaches et Crevettes, Légumes Croquants	9.00€
Salade César	8.50€

Aiguillette de Poulet, Comté, Croutons

Foie Gras de Canard mi-cuit, Chutney Pomme Figue	11.00€
Terre et Mer	12.50€

Foie Gras, Saumon fumé, Magret fumé

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



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€

LES VIANDES



Colombo Porc	9.00€
Sauté de Veau Marengo	8.50€
Cuisse de Canette de Challans Braisée	7.50€
Filet de Canette de Challans aux Poivres Vert	10.00€
Caille en Crapeudine Poêlée au Miel et romarin	7.00€
Filet Mignon de Porc au Romarin	7.00€
Jambon Madère	7.00€
Estouffade de Boeuf	8.50€
Poulet Basquaise	6.50€

Parmentier de Canard	9.00€
<i>Effiloché de Canard, Pomme de Terre et Patate Douce</i>	
Hachis Parmentier	7.50€
Lasagne de Boeuf	8.00€
Tartiflette/ Morbiflette	9.50€
Lasagnes aux Légumes	8.00€



NOS GARNITURES À 3.00€

2 aux choix selon la sélection suivante :

Gratin Dauphinois, Pomme de Terre Grenaille (Selon Saison) ,
Pomme de Terre Arly
Riz Parfumé, Purée de Patate Douce, Tomate Provençale (Selon Saison), Poêlée Forestière, Tian de légumes, Fondue de Légumes,
Flan de Légumes Brocolis/ Carotte, Flan Carotte Cumin,
Purée de Panais (Selon Saison)