

Date limite des commandes : le mercredi 15 décembre 2021

INTITULÉ	PRIX	QUANTITÉ	TOTAL
MENU ÉTOILE DE NEIGE	20,50 €
MENU PAILLETTES	24,50 €
MENU DES LUTINS (ENFANT)	12,50 €
SUPPLÉMENT « DOUCEUR D'HIVER »	7,00 €
LES MISES EN BOUCHE			
* Pain-surprise (48 pièces)	28 €
* Formule cocktail	7,50 €
* Mise en bouche froide	3,95 €
* Mise en bouche chaude	3,90 €
LES ENTRÉES			
* Cassolette de fruits de mer	10,20 €
* Duo de foie gras et sa compotée de figues	9,90 €
* Aumônière de St Jacques et brochette de crevette panée sauce crustacé	12,80 €
LES POISSONS			
* Poêlon de joue de cabillaud aux petits légumes	8,50 €
* Cœur de merlu, beurre nantais, julienne poireaux-carottes	9 €
* Tourbillon de sabre, sauce citronnée et son flan de brocolis	8,90 €
LES VIANDES			
* Moëlleux de chapon sauce morille, pomme cara- mélisée, champignons, pomme de terre grenaille	12,50 €
* Filet de veau sauce normande pomme de terre gre- naille, champignons, pomme caramélisée	14,50 €
* Mini rôti de poularde farcie sauce morille, pomme caramélisée, pomme de terre grenaille, champignons	12,20 €
* Civet de cerf, champignon gourmand aux cèpes et pomme de terre purée, pomme caramélisée	13,50 €
VAISSELLE (rendue sale)			
* Kit classique (grande assiette, couteau, fourchette, petite cuillère, verre 11 cl, tasse)	1,44 €
* Flûte	0,34 €
* Assiette à dessert	0,34 €
* Verre 16 cl	0,34 €

Date du repas

M.Mme

Adresse

.....

Téléphone (obligatoire)

E.mail (obligatoire)

Ouvrard
TRAITEUR

Photos non contractuelles

CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2021

Ouvrard
TRAITEUR

Ouvrard Traiteur - ZA du Puy Lambert- 85700 La Flocellière - Tél : 02 51 67 53 05 -
Portable : 06 73 91 37 91 - Email : ouvrardtraiteur@orange.fr - Site web : www.ouvrard-traiteur.fr



Les mises en-bouches

Pain-surprise (48 pièces) - 28 €

Formule Cocktail - 7,50 € :

(7 amuse-bouches par personne)

- * Blini de saumon fumé
- * Wraps poulet au curry
- * Navette boudin blanc aux pommes
- * Verrine suprême d'asperge et St Jacques
- * Foie gras sur pain aux figues
- * Brochette magret de canard, oeuf de caille, tomate confite
- * Pain-surprise



Mise en bouche froide - 3,95 € :

(3 amuse-bouches par personne)

- * Verrine chèvre frais au cumin et carotte
- * Profiterole de mousse de canard
- * Brochette de crevette et saumon marinée au citron et aneth

Mise en bouche chaude - 3,90 € :

(3 amuse-bouches par personne)

- * Gougère fromage
- * Aumônière d'escargot
- * Gousset crevette aux légumes confits



Les entrées

- * Cassolette de fruits de mer - 10,20 €
- * Duo de foie gras et sa compotée de figues : une tranche marinée au porto et une tranche au ris de veau et morilles - 9,90 €
- * Aumônière de St Jacques et brochette de crevette panée sauce crustacé - 12,80 €

Les poissons

- * Poêlon de joue de cabillaud aux petits légumes - 8,50 €
- * Cœur de merlu, beurre nantais, julienne poireaux-carottes - 9 €
- * Tourbillon de sabre, sauce citronnée et son flan de brocolis - 8,90 €



Les viandes

- * Moëlleux de chapon sauce morille, pomme caramélisée, champignons, pomme de terre grenaille - 12,50 €
- * Filet de veau sauce normande, pomme de terre grenaille, champignons, pomme caramélisée - 14,50 €
- * Mini rôti de poularde farcie sauce morille, champignon, pomme caramélisée, pomme de terre grenaille - 12,20 €
- * Civet de cerf, champignon gourmand aux cèpes et pomme de terre purée, pomme caramélisée - 13,50 €



Les menus

Pain non compris

Étoile des neiges - 20,50 €

- * Tourbillon de sabre sauce citronnée et son flan de brocolis
- * Mini rôti de poularde farcie sauce morille, pomme caramélisée, champignon, pomme de terre grenaille



Paillettes - 24,50 €

- * Cassolette de fruits de mer
- * Filet de veau sauce normande, pomme de terre grenaille, champignons, pomme caramélisée



Supplément «Douceur d'hiver» - 7,00 €

- Planche de 3 fromages &
- Gâteau 1/2 part de Mahé, 1/2 part 3 chocolats, crème anglaise

Lutins (enfant) - 12,50 €

- * Ballotin de jambon fromage
- * Tartibox
- * Éclair au chocolat
- + cadeau surprise !