

## MENU À 19 € 50

**Saumon fumé maison**

\*\*\*

**Pavé de canard  
et ses 2 légumes**

\*\*\*

**Aumônière de camembert**

\*\*\*



## MENU À 34 € 90

**Cocktail apéritif**

*(5 pièces par personne)*

\*\*\*

**1/2 langouste à la  
Parisienne**

\*\*\*

**Pavé de biche ou  
d'autruche**

**2 légumes au choix**

\*\*\*

**Aumônière de fromage au  
choix**

\*\*\*

# VOTRE TRAITEUR

## À

## DOMICILE

## MENUS DE FÊTE 2016



ORGANISATION DE COCKTAILS,  
BUFFETS, BAPTÊMES, MARIAGES,  
RÉCEPTIONS...

## PATRICK LONGPEEE

18 bis, rue de Maharalle

44350 Guérande

06 14 65 51 90

[longepee.patrick@orange.fr](mailto:longepee.patrick@orange.fr)



Patrick à votre service...



## LES APÉRITIFS

Réductions salées	1,00 €/pièce
Verrines	1,20 €/pièce
Toasts assortis	1,00 €/pièce
Brioche farcie au crabe (48 parts)	30,00 €/pièce



## LES ENTRÉES FROIDES

Foie gras maison	80,00 €/kg
Saumon fumé maison	45,00 €/kg
Terrine de poisson	30,00 €/kg
Tartare de St-Jacques	8,00 €/pièce
Tartare de saumon	6,50 €/pièce
Assiette de la mer	9,50 €/pièce
1/2 homard à la Parisienne	19,90 €/pièce
1/2 langouste à la Parisienne	20,90 €/pièce
Assiette périgourdine	9,90 €/pièce
(foie gras, magret canard, gésiers, tomates cerises...)	

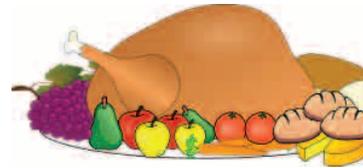
## LES ENTRÉES CHAUDES

Bouchée à la reine	5,90 €/pièce
Bouchée de fruits de mer	6,90 €/pièce
Cassolette de St-Jacques à la fondue de poireaux	7,90 €/pièce
Pastilla aux 2 poissons	9,90 €/part

## LES POISSONS

Pavé de saumon à l'oseille	9,50 €
Lotte à l'armoricaine	11,90 €
Pavé de merlu	9,50 €
Coquille St-Jacques	8,50 €
1/2 homard grillé sauce crustacé	19,90 €
Aumônière de la mer	8,95 €
Blanquette de lotte	10,50 €

*Tous nos poissons sont accompagnés de leur garniture.*



## LES VIANDES

Pavé de canard aux 3 poivres	10,50 €
Magret de canard à l'orange	9,90 €
Suprême de pintade aux pêches	9,90 €
Chapon fermier aux morilles	10,50 €
Tournedos Rossini	10,90 €
Pavé de biche	12,90 €
Pavé d'autruche	12,90 €
Rôti de marcassin	12,90 €
Jambon braisé sauce porto	8,90 €
Filet mignon de porc	9,50 €

*Toutes nos viandes sont accompagnées de leur garniture.*

## LA PART

## LES ACCOMPAGNEMENTS LA PART

Flan de courgettes	1,50 €
Gratin dauphinois	1,50 €
Fagot d'haricots verts au lard fumé	1,50 €
Fagot d'asperges vertes au lard fumé	1,50 €
Marrons sautés	1,50 €
Pommes de terre rôties	1,50 €
Pleurotes	2,50 €
Riz sauvage	1,50 €
Tomate provençale	1,50 €



## LE FROMAGE

Aumônière de camembert au miel	4,50 €
Aumônière de chèvre au miel	4,50 €
Aumônière de Curé Nantais	4,50 €

