

NOS MENUS

MENU ENFANT 9€95

ENTRÉE :
FEUILLETÉ JAMBON/
FROMAGE

PLAT :
POULET POMMES DE TERRE
GRENAILLES À LA
VENTRÈCHE

DESSERT :
FONDANT AU CHOCOLAT

MENU ADULTE 22€95

AMUSE BOUCHE :
• MINI BURGER FOIE
GRAS

• VERRINE TARTARE
ENTRÉE :

CASSOLETTE DE ST
JACQUES SAUCE
CHAMPAGNE

PLAT :
BALLOTINE DE CHAPON
OU

FILET DE BAR

DESSERT :
CROQUANT AU
CHOCOLAT

OU
FRAMBOISIER

POUR ACCOMPAGNER VOTRE CAFÉ ET BIEN FINIR LE REPAS
NOUS VOUS PROPOSONS UN ASSORTIMENT DE 3 MACARONS
POUR 3€.

Commande possible

- Pour Noël jusqu'au 20 décembre inclus
- Pour le nouvel an jusqu'au 27 inclus



CARTE TRAITEUR DES FÊTES




BOUCHERIE BLANDEL



11, RUE DES TEMPS MODERNES, 35250 CHEVAIGNÉ

02.99.55.59.68

www.boucherieblandel.com



Les apéritifs

- Pain surprise 32€
- Mini quiche saumon-poireaux 1€00
- Mini cigare au poulet/curry 1€00
- Mini burger foie gras 2€
- Canapé saumon fumé 1€30
- Verrine tartare St Jacques crème aux herbes 1€50

Formule apéritif

4 pièces = 4€

Quiche, Cigare, Canapé, Verrine

Entrée froide

Fois gras maison 140€/kg
Saumon fumé 69€95/kg
Coquille saumon 5€20
Opéra de foie gras 7€90

Entrée chaude

Bouchée à la reine 6€95
Coquille bretonne 5€95
Coquille pétoncle 5€95
Cassolette de riz de veau à l'orange 7€50
Cassolette de St jacques sauce champagne 7€50

Poisson

Filet de bar sauce beurre blanc truffé 12€95
Le poisson est accompagné de riz sauvage et de tagliatelle de légumes

Les viandes

- Ballotine de chapon farci aux marrons sauce forestières 12€50
- Cuisse de canard confite sauce persillée 12€50
- Pavé de cerf sauce grand veneur 12€95

2 accompagnements au choix :

Gratin dauphinois, fagot de haricots verts, mélange forestier, mousseline de butternut à l'huile de noix, pommes de terre grenailles à la ventrèche.

