



NOS ENTRÉES FROIDES

LA PART

CORNET DE JAMBON AUX ASPERGES	6.50 €
AVOCAT AUX CREVETTES OU AU CRABE	5.90 €
ANANAS COCKTAIL AU CRABE	6.90 €
TERRINE aux NOIX DE ST JACQUES sauce cocktail ou sauce tartare	4.50 €
TERRINE de SAUMON à l'oseille sauce cocktail ou sauce tartare	4.50 €
ASSORTIMENT DE CRUDITES 250g	4.50 €
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE (présenté en plat)	4.50 €
RILLETTE AUX 2 SAUMONS , les 100g	3.90 €

NOS ENTRÉES CHAUDES MAISON

COQUILLE SAINT JACQUES A LA NANTAISE	7.50 €
BOUCHEES A LA REINE	7.50 €
FEUILLETE AUX FRUITS DE MER	7.90 €
PETITE MARMITE DE LOTTE A L'AMERICAINE	9.50 €
QUICHE AU POIREAU, LORRAINE , PROVENCALE OU AU THON . le kilo	17.90 €

NOS POISSONS FROIDS

COQUILLE DE SAUMON	6.90 €
MEDAILLON DE SAUMON	6.90 €
SAUMON FUME maison d'ECOSSE , label rouge les 2 tranches	7.90 €
MEDAILLON DE MERLU	6.80 €
COQUILLE DE CRABE	6.90 €

NOS POISSONS CHAUDS avec julienne de légumes

FILET DE SAUMON	8.90 €
DOS DE MERLU	8.90 €
FILET DE SANDRE	8.90 €
BROCHETTE OCEANE (lotte, st jacques, saumon, gambas) AU BEURRE NANTAIS	10.90 €
AUMONIERE DE SAINT JACQUES	7.90 €
FILET DE ST PIERRE AU BEURRE DE CHINON	9.80 €
DOS DE CABILLAUD	8.90 €
GRATIN DE FRUITS DE MER (saumon, st jacques, écrevisse, carotte , brocoli)	7.90€ les 300g
GRATIN DE SAUMON ET CABILLAUD (fondue de poireau, carotte, courgette)	8.60 €

NOS SAUCES au choix

NORMANDE
 CITRON
 AU NOILLY
 AU BEURRE NANTAIS
 HOMARDINE
 A L'OSEILLE
 CHAMPAGNE
 INDIENNE
 AUX FINES HERBES

NOS VIANDES A RECHAUFFER

FILET DE BOEUF EN CROUTE AVEC SA SAUCE	14.90 €
ROTI DE BŒUF EN CROUTE AVEC SA SAUCE	12.90 €
ROTI DE VEAU AUX PLEUROTÉS	9.90 €
JAMBON ENTIER BRAISE AU PORTO (minimum 20 personnes)	7.90 €
MADERE	7.90 €
A L'ANANAS	7.90 €
LANGUE DE BOEUF AU MADERE 2 TRANCHES	7.90 €
CHARCUTIERE 2 TRANCHES	7.90 €
TAJINE D'AGNEAU AUX FRUITS SECS	9.50 €

NAVARIN D'AGNEAU	8.90 €
VEAU MARENGO	7.90 €
VEAU CAROTTE	7.90 €
BLANQUETTE DE VEAU	7.90 €
SAUTE DE PORC AUX ABRICOTS	6.90 €
JOUES DE PORC PAYSANNE	8.90 €
MIGNON DE PORC A L'ANANAS	7.90 €
MIGNON DE PORC SAUCE MADERE	7.90 €

NOS VOLAILLES

BLANQUETTE DE DINDE	7.90 €
SAUTE DE DINDE AU CURRY	7.90 €
PINTADE AU MUSCADET ET SES RAISINS	8.90 €
TAJINE DE POULET AUX FRUITS SECS	8.90 €
PINTADEAU AUX PLEUROTÉS	9.50 €
POULET GRILLE SAUCE DIABLE	7.50 €
POULET BASQUAISE	7.90 €
CANARD A L'ORANGE	7.80 €
AU MUSCADET	7.80 €
AUX PECHES	7.80 €
MAGRET AU POIVRE VERT OU VINAIGRE DE FRAMBOISE	9.50 €
CAILLE FARCIE AUX RAISINS SAUCE AU FOIE GRAS	9,90 €
SUPREME DE PINTADE au vinaigre de XERES	8.90 €

NOS PLATS UNIQUES MAISON

PAELLA (1mx de poulet noir,calamar,chorizo,gambas ou langoustine	8.80 €
COUSCOUS (1mx de poulet,1mx d'agneau,1merguez)	8.80 €
CHOUROUTE (1 mx poitrine,1 saucisse,1 tr saucisson à l'ail)	8.80 €
CASSOULET (1/2 cuisse de canard,1saucisse,1mx poitrine)	8.80 €
TARTIFLETTE (400g)	7.80 €
LASAGNE (400g)	7.80 €
PARMENTIER de BOEUF (400g)	7.80 €
MOUSSAKA (300g)	7.00 €
ENDIVE AU JAMBON	5.90 €
CHOUROUTE DE LA MER (saumon , cabillaud , grosses crevettes , noix de st jacques , pdt)	10.80 €
LASAGNE DE SAUMON A LA FONDUE DE POIREAUX	8.60 €
PETIT COCHON DE LAIT sauce barbecue (préparé chaud en magasin) minimum 30 pers	9.50 €
AGNEAU CUIT au four (méchoui) préparé chaud en magasin , minimum 30 pers	9.50 €
GIGOT DE 7 HEURES cuit au four , préparé chaud au magasin , minimum 10 pers	10.50 €

NOS LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

TOMATES PROVENCALES 2 1/2	2.20 €
CHAMPIGNONS FARCIS 3 OU 4	2.90 €
POMME DAUPHINE	2.90 €
POMME FRUIT	2.50 €
GRATIN DAUPHINOIS	3.20 €
GRATIN DE COURGETTE	2.90 €

POUR VOTRE APERITIF

TOASTS VARIES	0.90 €
PAIN SURPRISE 10 et 15 personnes de charcuterie	34.00€ et 44.00 €
VERRINES aux choix	1.90 € / pièce
FEUILLETES CHAUDS (mini quiche lorraine ,au thon ,provençale ,pizza ,friand , tartelette pomme boudin ,éclair forestier ,bouchée d'escargot ,bouchée à la reine	0.90 € / pièce

NOUS VOUS PROPOSONS UN SERVICE DE PLATS TENUS CHAUDS : 0.50 € / pers

MERCI , DE NOUS RENDRE NOS PLATS NETTOYES .

VEZIN TRAITEUR 13 RUE DE BRETAGNE

TEL : 02.40.54.10.01