

► *Les mises en bouche pour l'apéritif*

Pain surprise	30,00€ pièce
Plateau de 25 toasts	28,00€ le plateau
Toasts chauds ou froids	1,20€ pièce
Mini verrine	1,30€ pièce



Viandes bouchères crues

- Chapon farci aux marrons
- Dinde farcie aux marrons
- Fondant de pintade farcie aux poires caramélisées et pain d'épice
- Fondant de pintade au bacon et comté
- Magret de canard au foie gras
- Mignon de porc au chèvre
- Mignon de porc aux figues et chèvre
- Pavé de canard farce périgourdine
- Pintade farcie aux figues
- Tournedos de cerf
- Tournedos de bœuf



► *Légumes + 2,50€/pers.*

- Pommes de terre grenaille au sel de Guérande
- Tarte fine de carotte sur fondue de poireaux

► *Sauce + 2,00€/pers.*

- Forestière
- Grand veneur
- Miel et épices
- Cidre et poire
- Cidre et figue
- Poivre
- Rossini

*Toute l'équipe
vous souhaite
de joyeuse fêtes
de fin d'année*

Menus valables
du samedi 15 décembre 2018
au samedi 5 janvier 2019

Karine & Stéphane ONNO

Artisan Traiteur

Carte des Saveurs



**Magasin
PROXI**

7, place de l'Église - MORÉAC

Tél. 02 97 60 04 97

www.traiteur-onno.fr

Entrées froides

Mille-feuille de saumon et sa verrine de crème fouettée	6,60€
Pressé de jarret de porc aux foie gras (maison)	6,80€
Assiette de saumon fumé (maison)	6,90€
Assiette de foie gras (maison)	8,80€
Assiette festive (foie gras, saumon fumé, verrine crème fouettée)	9,20€
Assiette du pêcheur (8 langoustines - 1 pince tourteau - 8 crevettes)	13,90€

Plateau de fruits de mer

(8 langoustines - 1 pince tourteau - 8 crevettes
3 huîtres - bigorneaux - mayonnaise)Selon cours

Entrées Chaudes

Filet de saumon	6,20€
Cassolette de Saint-Jacques	6,50€
Cassolette briochée aux fruits de mer	6,80€
Filet de Saint-Pierre	7,90€
Filet de bar	8,20€
Lotte à l'Américaine	7,90€
Noix de Saint-Jacques lardées	8,50€

Toutes nos cassolettes seront consignées 1^{re} pièce en chèque ou en espèce

Tous nos poissons
sont accompagnés
de riz camarguais

► **Sauce**

- Beurre blanc
- Américaine
- Crème de lard

► Menu enfant à 8€/enf.

Mousse de canard
Filet de poulet
Sauce gourmande
Pommes de terre grenaille

► Menu à 15€/pers.

3 amuses-bouche
Assiette de foie gras
Rôti de veau
Sauce forestière
Pommes de terre grenaille
½ pomme airelle



► 8 personnes

Cuissot de chevreuil
(découpé)
Sauce grand veneur
Pommes de terre
grenaille
1/2 pommes airelle
85€ les 8 parts

► 12 personnes

Chapon braisé
farci et rôti
(découpé)
Pommes de terre
grenaille
1/2 pommes airelle
95€ les 12 parts

► 12 personnes

Dinde Forestière
farci et rôtie
(découpée)
Pommes de terre
grenaille
1/2 pommes airelle
95€ les 12 parts

Viandes

Fondant de pintade farcie aux poires caramélisées et pain d'épice, sauce cidre et poire	6,50€
Rôti de veau	6,50€
Mignon de porc	6,80€
Magret de canard	7,80€
Tournedos de cerf	8,50€
Pavé de biche	8,50€

Toutes nos viandes sont accompagnées :
1/2 pommes et gratin dauphinois

► Sauces

Forestière - Grand veneur - Miel et épices
Cidre et poire - Cidre et figues - Poivre - Rossini

► Menu à 18€/pers.

3 amuses-bouche
Noix de St Jacques lardée
Sauce crème de lard
Riz camarguais
Pavé de cerf
Sauce Grand veneur
Pommes de terre grenaille
½ pomme airelle

► Menu à 23€/pers.

3 amuses-bouche
Assiette du pêcheur
Magret de canard
Sauce miel épices
Pommes de terre grenaille
Tarte fine de carottes
sur fondue de poireaux

Dessert2,30€

Prix valables uniquement du samedi 15 décembre 2018 au samedi 5 janvier 2019