

Notre carte traiteur à emporter



13 rue Lazare Carnot
49500 Segré en Anjou Bleu

Pièces cocktails froides

Toast de foie gras.....	1.50
Toast de mousse de chèvre et Serrano.....	1.50
Toast de fromage frais et saumon fumé.....	1.50
Navette garnie à la rilette de thon.....	1.30
Wrap au pesto rosso roquette Serrano et comté...1.40	
Cannelé au chorizo.....	1.50
Club sandwich jambon blanc et crudités.....	1.50
Verrine de guacamole et tartare de crevettes.....	1.50
Verrine de houmous de betterave et fêta.....	1.40

Pièces cocktails chaude

Crevette panée.....	1.60
Croque Monsieur au cheddar.....	1.50
Croquette de jambon blanc.....	1.60
Gougère d'escargot et beurre persillé.....	1.60
Accras de poissons.....	1.50

Entrées froides

Foie gras de canard à l'Aubance au kilo.....	130/kilo
Terrine de campagne aux noisettes.....	3.50
Nougat de chèvre aux fruits secs.....	5.00
Focaccia à la tomate confite et Serrano.....	5.00
Terrine de poissons aux petits légumes.....	5.00
½ melon créole (melon, avocat, crevette, saumon fumé et crème ciboulette).....	7.10

Entrées chaudes à réchauffer

Tarte feuilletée de légumes à la mozzarella.....	4.50
Tatin d'endives au chèvre.....	4.50
Cassolette de poulet aux champignons....	5.00

Plats côté mer

Cassolette de lieu noir et crevettes à la crème d'ail.....	7.00
Curry de crevette.....	7.50
Parmentier de poissons.....	7.00
Ballotine de Merlu Breton au coulis de poivrons.....	8.00
Filet de Bar sauce vierge.....	11.00

Accompagnements

Pommes de terre sautées.....	1.80
Ecrasé de pommes de terre au lard.....	1.80
Gratin dauphinois.....	1.80
Pommes de terre fondantes.....	1.80
Poêlée de champignons de Paris et pleurottes.....	1.80
Flan de courgettes et brocolis.....	1.80
Niçoise.....	1.80
Riz pilaf.....	1.80
Tarte feuilletée de légumes.....	4.00
Fagot de légumes.....	1.80
Poêlée de haricots verts.....	1.80
Salade verte.....	0.80

Plats côté Terre

Sot l'y laisse de dinde façon blanquette.....	6.00
Aiguillette de canard aux poivres.....	7.50
Noix de joue de porc à l'Angevine.....	6.00
Filet mignon de porc au cidre.....	7.50
Parmentier de canard.....	8.00
Magret de canard au balsamique.....	10.50
Suprême de poulet de Janzé à la forestière.....	7.50
Fondant de cochon sauce barbecue.....	7.00
Boeuf Bourguignon.....	8.00
Sauté de porc au colombo.....	6.00
Sauté de poulet au curry.....	6.00



Les plats uniques

Jambon à l'os à la moutarde (mini 30 pers).....7.00
Tartiflette au reblochon.....7.50
Rougail saucisse.....7.00
Pot au feu (P de terre et légumes) sauce gribiche.....13.50
Cassoulet (Cuisse de canette, saucisse, saucisson, et travers).....12.50
Couscous royal (Boeuf, merguez, agneau, poulet).....13.50
Choucroute de viande (Cuisse de canard, saucisse, saucisson et travers).....13.50
Choucroute de la mer (Saumon, poisson blanc, crevettes et moules).....14.50
Paëlla (Poisson blanc, saumon, poulet, calamar, crevettes et moules).....14.00

Plats végétariens

Dahl de lentilles et petits légumes.....4.80
Lasagne au chèvre et épinard.....5.00

Les fromages

Plateaux de fromages laitier 60g/p.....3.50
Plateaux de fromages fermier 60g/p.....4.80
Brique de Saint-Nectaire au Romarin (A réchauffer).....3.50
Camembert pané au caramel (A réchauffer).....3.50

Toutes commandes est réservable 7 jours au
préalable et pour un minimum de 12
personnes

Les délices de Chloé

Tarte feuilletée aux pommes.....2.50
Tarte aux fruits frais de saison.....2.80
Tarte aux pommes crumble.....2.80
Tarte au citron meringuée.....3.00
Paris-Brest.....3.20
Opéra.....3.50
Millefeuille à la vanille ou caramel.....3.50
Saint-Honoré.....3.80
Entremet parfum aux choix.....3.80
Number cake parfum aux choix (Mini 30 pers).....5.00



Possibilitée de plateaux repas du jour

Nos contact :
sarl-le-xiiieme@orange.fr
0241925890