Cocktail

Canapé ..... 0.90 €

Réduction chaude ..... 0.90 €
(mini bouché, mini quiche, mini pizza)

Galette roulée ..... 0.90 €

Mini-brochette (salé - sucré) ..... 0.95 €

Pain surprise (50 pièces) ..... 35.00 €

Verrine ..... 1.60 €
(mousse de saumon, figue et jambon sec)

Mini-Cuillère ..... 1.50 €
(Pétoncle au curry, rillettes de thon, ...)

Mini-Tartine ..... 1.20 €
(tomates confites, involtini, terrine, ...)

Navette ..... 0.95 €
(jambon cru, rôti de porc, mousse de foie, rillette de saumon ou de maquereau)

Cocktail Dinatoire

Apéritifs

1 Verrine, 2 canapés froids, 1 navette,
1 mini-tartine, 2 canapés chauds

8.50€/personne

Planche de charcuterie

Saucisson sec, chorizo, andouille, saucisson à l'ail,
jambon de Bayonne, jambon blanc, pâté
+ pain

6.50€/personne

Planche de Fromage

Camembert, emmental, chèvre
+ pain

5.00€/personne

Formule Gourmande

Apéritif + Charcuterie + Fromage

19.00€ /pers.

Buffet

13.00€ /pers.

Assortiment de charcuterie
Assortiment de salades composées
(250 gr/pers.)
Assortiment de viandes (3 sortes)
Chips
Eventail de fromage
Salade verte
Condiments, pain

Buffet

16.00€ /pers.

Assortiment de Charcuterie
Poisson en bellevue
Assortiment de salades composées (250gr/pers.)
Assortiment de viandes (4 sortes)
Chips
Eventail de fromage
Salade nantaise
Condiments, pain

Buffet

19.00€ /pers.

Assortiment de Charcuterie
Assortiment de salades composées (250gr/pers.)
Suprême de volaille sauce forestière*
Gratin dauphinois
Eventail de fromage
Salade verte
Condiments, pain

*livré chaud en caisson de maintien en température, prêt de bain marie

Nos Plats Uniques

Couscous ..... 8.80 €

Paella ..... 9.00 €

Choucroute ..... 8.80 €

Potée Bretonne ..... 8.80 €

Jambon braisé sauce madère,
gratin dauphinois ..... 9.80 €

Couscous de la mer ..... 10.80 €

Poulet basquaise, semoule tomaté ..... 8.80 €

Choucroute de la mer ..... 10.80 €

Tajine d'agneau aux abricots,
semoule tomaté ..... 9.80 €

Rougaille saucisse, riz ..... 8.80 €

Tartiflette, plateau de charcuterie, salade ..... 9.50 €

Chili con carne, riz ..... 8.50 €

Tajine de veau aux épices, semoule tomaté ..... 9.80 €

Cassoulet ..... 9.00 €

Jambalaya ..... 8.80 €

Pour chaque commande,
un minimum de 10 personnes
est demandé.

HUNAULT

Nos entrées froides

Coquille de saumon ..... 4.20 €

Terrine de poisson (saumon ou St-Jacques) ..... 5.20 €

Saumon fumé ..... 6.80 €

Médaillon de saumon ..... 5.20 €

Avocat aux crabes ..... 4.20 €

Assiette terre et mer ..... 10.80 €
(saumon fumé, foie gras, magret de canard)

Assiette landaise ..... 9.80 €
(foie gras, magret de canard)

Assiette mélorienne ..... 9.80 €
(terrine de St-Jacques, verrine de crabes, écrevisses marinées)

Assiette foie gras avec garnitures ..... 10.80 €
(foie gras, brochette de figues, pain d'épice, chutney, groseilles)

Nos poissons chauds

Coquille St-Jacques ..... 4.90 €

Cocotte Saint-Jacques ..... 5.30 €

Pavé de saumon, sauce homardine ..... 8.80 €

Aumonière de St-Jacques beurre persillé ..... 10.20 €

Dos de cabillaud braisé ..... 9.20 €

Pavé de lieu jaune sauce ambassadeur ..... 9.20 €

Brochette de St-Jacques, sauce crémeuse ..... 10.50 €

Pavé de St-Pierre au porto blanc ..... 9.80 €

Brochette de lotte sauce homardine ..... 9.50 €

Nos viandes

Suprême de poulet forestière ..... 7.20 €

Suprême de pintade ..... 7.80 €

Pintadeau forestier ..... 7.80 €

Pintadeau aux raisins ..... 7.80 €

Magret de canard, sauce poivre ..... 10.20 €

Cuisse de canard farcie aux cêpes ..... 8.80 €

Cuisse de canard confite aux pommes braisées ..... 8.80 €

Filet mignon de porc à la provençale ..... 8.80 €

Grenadin de veau aux petits légumes ..... 10.20 €

Joue de porc à l'orange ..... 8.50 €

Filet de boeuf sauce périgourdine ..... 11.00 €

Nos garnitures

3.60 €

Aux choix, deux garnitures par plat pour accompagner vos viandes.

Flan de légumes
Gratin dauphinois
Ecrasé de pomme de terre forestière
Flan de champignons
Fagot de haricots verts
Pommes dauphines
Pommes paysannes
Tatin de légumes
Aumonière de riz

BOUCHER

HUNAULT

CHARCUTIER H TRAITEUR

Mariage
Baptême
Réception
Anniversaire
Communion
Repas de famille
...

Fait maison

Nos Produits sont fabriqués dans notre charcuterie avec un savoir-faire de 3 générations

5 Place de la Mairie - ST-MELOIR des ONDES
02 99 89 11 41
www.traiteur-hunault.fr