

Nos entrées froides

Coquille de saumon	3.80 €
Terrine de poisson (saumon ou St-Jacques)	4.80 €
Saumon fumé	6.50 €
Médailillon de saumon	5.00 €
Avocat aux crabes	3.80 €
Ananas exotique	5.80 €
Assiette terre et mer	9.80 €
(saumon fumé, foie gras, magret de canard)	
Assiette landaise	9.00 €
(foie gras, magret de canard)	
Assiette mélorienne	9.00 €
(terrine de St-Jacques, terrine de crabes, écrevisses marinées)	
Assiette foie gras avec garniture	10.80 €
(foie gras, brochette de figues, pain d'épice, chutney, groseilles)	
Demi langouste Bellevue (la pièce)	23.80 €

Nos poissons chauds

Coquilles St-Jacques	4.60 €
Cocotte Saint-Jacques	5.00 €
Pavé de saumon, sauce homardine	8.00 €
Aumônière de St-Jacques beurre persillée	8.80 €
Dos de cabillaud braisé	8.80 €
Pavé de lieu jaune sauce ambassadeur	8.80 €
Brochette de St-Jacques, sauce crémeuse	9.50 €
Pavé de St-Pierre au porto blanc	9.50 €
Brochette de lotte sauce homardine	9.20 €



Nos viandes

Suprême de poulet forestière	6.80 €
Suprême de pintade	7.00 €
Pintadeau forestier	7.00 €
Pintadeau aux raisins	7.00 €
Magret de canard, sauce poivre	9.00 €
Cuisse de canard farcie aux cèpes	7.80 €
Cuisse de canard confite aux pommes braisées	7.80 €
Filet mignon de porc à la provençale	7.80 €
Grenadin de veau aux petits légumes	10.10 €
Joue de porc à l'orange	7.00 €
Filet de bœuf sauce périgourdine	10.80 €

Nos garnitures 3.20 €

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
 Aumônière de riz



BOUCHER

CHARCUTIER



TRAITEUR

Mariages
 Baptêmes
 Réceptions
 Anniversaires
 Communions
 Repas de famille

...

5 Place de la Mairie - ST-MELOIR des ONDES

02 99 89 11 41

www.traiteur-hunault.fr

Cocktail

Canapés	0.85 €
Réductions chaudes	0.85 €
(mini bouché, mini quiche, mini pizza)	
Galettes roulées	0.85 €
Brioche au crabe (40 pièces)	30.00 €
Mini-brochettes (salé - sucré)	0.90 €
Pain surprise (50 pièces)	30.00 €
Verrine	1.60 €
(mousse de saumon, figue et jambon sec)	
Mini-Cuillère	1.50 €
(Pétoncle au curry, rillettes de thon, ...)	
Mini-Fartine	0.90 €
(tomates confites, involtini, terrine, ...)	
Navette	0.90 €
(jambon cru, rôti de porc, mousse de foie, rillettes de saumon, de maquereau)	

Cocktail Dinatoire

2 canapés froids
2 réductions chaudes
2 navettes
2 verrines
2 mini brochettes de fromages
2 réduction sucrées
12 € par personnes pour 12 pièces



Buffet

12.00€ /pers.

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

Buffet

15.00€ /pers.

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

Buffet

18.00€ /pers.

Assortiment de Charcuterie
Assortiments 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	7.80
Paella	8.00
Choucroute	7.80
Potée Bretonne	7.80
Jambon braisé sauce mère, gratin dauphinois	8.80
Couscous de la mer	9.80
Poulet basquaise, semoule tomate	7.80
Choucroute de la mer	9.80
Tajine d'agneau aux abricots, semoule tomate	8.80
Rougaille saucisse, riz	7.80
Fartiflette, plateau de charcuterie, salade	8.50
Chili con carne, riz	7.50
Tajine de veau aux épices, semoule tomate	8.80
Cassoulet	8.00
Jambalaya	7.80

Livraison gratuite dans un rayon de 10 kms

