

Carte Pâques

2020



Document non contractuel. Jacques Mallédan se réserve le droit de modifier ses produits et prix sans préavis



BOUCHERIE

JACQUES

CHARCUTIER | TRAITEUR

La tradition aux goûts du jour

L'apéritif

Demi pain surprise	25,00 €
Macaron de foie gras, abricot confit.....	1,50 €
Briochine au crabe.....	1,50 €



Verrines variées

- Concassé de tomates, tapenade au thon 2,00 €
- Tomate confite, crabe, avocat, émulsion de mangues 2,00 €
- Foie gras, chutney exotique, crème de cassis 2,10 €



Pièces chaudes

- Mini pizza 1,10 €
- Mini quiche Lorraine..... 1,10 €
- Roulé saucisse..... 1,00 €
- Feuilleté fromage..... 1,00 €



Les entrées froides

Foie gras de canard du Sud-Ouest (le kg)	135,00 €
Bûchette de langoustines.....	5,90 €
Le crabe des Iles.....	5,90 €
Tartelette façon sablé tomate mozzarella revisitée.....	5,00 €



Les plats « poisson »

- Navarin printanier de lotte, rouget, saumon à la crème de haddock 12,90 €
- Dos de lieu jaune, citron de caviar de hareng..... 11,00€

Garniture : Risotto aux asperges

Les plats « viande »

- Tonnelet d'agneau Laiton contisé, jus corsé aux épices 13,40 €
- Grenadin de veau crème de petit pois à l'ail confit..... 13,40 €

Garnitures : Tatin de légumes et fondant de pommes de terre



Menu « Cloche de Pâques » à 22,80€

Crabe des Iles



Tonnelet d'agneau Laiton contisé, jus corsé aux épices

OU

Grenadin de veau crème de petit pois à l'ail confit

Tatin de légumes
fondant de pommes de terre



Dessert surprise



Les viandes et volailles crues

Gigot et épaule Laiton et biberon
Chevreaux selon arrivage

Caille désossée farcie raisins

Pintade désossée farcie

Rôti de canette pain d'épices et miel

Rôti d'agneau beurre de chorizo

Filet d'agneau herbes, menthe, tomates confites

Basquitou (Bayonne, brebis)

Faux filet façon tournedos

Côte de bœuf

