

THOMAS CHAUVET TRAITEUR

NOUVEAU

VENTE A EMPORTER

SALADE 8.00€

- Crevette, concombre, poivron, tomate, menthe, soja
- Légumes confits
- Tourteaux, tagliatelles, curry

SOUPE & GASPACHO 8.00€

- Potiron
- Chou fleur, cerfeuil
- Champignon, huile de noisette
- Gaspacho de melon
- Gaspacho de tomate

ENTRÉE 12.00€

- Croustillant de tourteaux, basilic, tomate confite
- Cannelloni de crevette, avocat, coriandre, courgette
- Mi-cuit de saumon façon gravlax (aneth ou betterave ou poivron)
- Fondant de thon rouge pané sésame

PLAT EN COCOTTE 16.00€

- Bœuf Fondant "façon bourguignon"
- Lotte à l'américaine
- Bar en filet Dugléré
- Veau (Quasi) basse température blanquette à l'ancienne
- Homard, risotto, jus au lard fumé
(selon arrivage et pour le tarif, nous consulter)

FOIE GRAS & TERRINE

Mi-cuit de foie gras :

- Nature 12€ / 100g
- Mangue 14€ / 100g
- Homard 25€ / 100g

- Terrine de campagne 4€ / 100g
- Terrine de canard 4€ / 100g
- Terrine de lapin 4€ / 100g

FROMAGE ET DESSERT 6.00€ / LA PART

SUR PLACE OU EN
LIVRAISON

02 38 05 09 00

NOTRE SERVICE TRAITEUR

NOS BUFFETS:

- Froid - à partir de 20 €
- Avec plat chaud - à partir de 40 €
- Forfait boissons - à partir de 10 €

NOS FORFAITS COCKTAIL:

Canapés, verrines salées et sucrées, mignardises...

- 5 pièces - 8 €
- 10 pièces - 15 €
- 15 pièces - 22 €

NOUVEAU

NOS MENUS:

- En 3 plats - 30 €
- En 4 plats - 40 €
- Dégustation - 65 €

NOS BOISSONS :

- Eau minérale - 2 €
- Soda - 3 €
- Bière - 4 €
- 1/2 bouteille de vin - 8 €
(blanc, rouge ou rosé)

NOS PLATEAUX REPAS EN LIVRAISON

NOS PLATEAUX ENTRÉE / PLAT / DESSERT

- Le plateau "fraîcheur" 15 €
- Le plateau "Traditionnel" 20 €
- Le plateau "Gourmand" 25 €

CHEF DU RESTAURANT

LE DOMAINE DES ROCHES

Livraison gratuite jusqu'à 20 km
Au delà , nous consulter