



VIANDES et VOLAILLES

PRIX/PERSONNE

- CUISSE DE CANARD braisée
Ananas ou Poivre.....7.80 €
- MIGNON DE PORC épicé sauce miellée.....8.00 €
- JOUE DE PORC fondante au cidre.....8.00 €
- SUPREME DE PINTADE au riesling.....9.00 €
- CRAPAUDINE DE CAILLE forestière 9.00 €
- NOIX DE VEAU rôtie aux cèpes MINI 8 PERS.....11.00 €
- MAGRET DE CANARD Périgourdin
Sauce porto.....11.50 €
- FILET DE BŒUF Sauce périgueux.....14.00 €
- FILET DE BŒUF WELLINGTON
Mini 10 pers sur commande

**Nos viandes et volailles
seront accompagnées de deux garnitures
au choix**

(Darphin, écrasée de pomme de terre aux champignons,
pomme fruit, fagots de H verts,
fricassée de champignons, flan de légumes)



Côté TERROIR 10.80 €

Chiffonnade de jambon fumé
Carottes émincées
Piémontaise, véritable jambon à l'os
Fromage, beurre
TARTE FINE aux pommes

Côté MER 11.40 €

Salade de st jacques salicorne
Effeillé de poisson cuit,
Saumon fumé - Riz au thon
Fromage - beurre
CREME BRULEE OU TIRAMITSU

CHATEAUGIRON 02 99 37 41 59
VERN SUR SEICHE 02 99 62 13 90
HALLES CENTRALES Bd de la liberté - RENNES
02 99 78 18 71

Marchés :
DES LICES
STE THERESE - JEANNE D'ARC
LE LANDREL



**CHATEAUGIRON
VERN SUR SEICHE
RENNES Les Halles centrales
www.beucher@wanadoo.fr**

APERITIF COCKTAIL
PRIX/PIECE
PAIN SURPRISE (70 toasts).....**31.00 €**

Brioché saumon crabe ou seigle charcuterie

FARANDOLE DE PETITS FOURS à chauffer.....**0.65 €**

 Sausisse feuilletée, bouchée bretonne.
 Gougère au fromage, feuilleté aux pruneaux.
 Tartelette de légumes au piment d'Espelette.
 Tartelette boudins noir /blanc.

NAVETTE à la mousse de foie gras de canard..... **0.80 €**
CANAPES **1.00 €**
ENTREMETS..... **1.00 €**

 Le Normandie
 Opéra de saumon.
 Moelleux au crabe

MINI BROCHETTES.....Minimum 10 PIECES..... **1.15 €**

 Gambas – courgettes.
 Saumon fumé – concombre.
 St jacques – tomate cerise.
 Poulet sésame – pomme fruit.

VERRINES COCKTAIL Minimum 6 pièces / sorte.....**1.25 €**

 Tango de crevettes.
 Dés de chèvre aux pommes amandes grillées.
 Délice de foie gras de canard, chutney pomme ,poire.
 Suprême de saumon et asperges vertes.
 Tartare de st jacques.
 St jacques en vinaigrette de mangue

ASSIETTETS FROIDES
PRIX/PERSONNE
GATEAU DE HOMARD ET ST JACQUES Arlequin.....**8.00 €**
SALADE PAMPLOKA tomate, avocat, pamplemousse,
 salpicon de crevettes épicées.....**8.00 €**
SALADE DE CREVETTES au vinaigre de framboise,
 CARPACIO DE FLETAN aux artichauts.....**8.50 €**
MELI MELO de CREVETTES, GAMBAS et ST JACQUES
 sur salade croquante au basilic**8.80 €**
PRESSE DE JOUE DE PORC et ses légumes
 Goût corsé **8.80 €**
FRAICHEUR DE LA MER Sole, st jacques, crevettes
 Mesclun de salade, tartare de courgettes et tomates,
 sauce aux herbes.....**10.80 €**
NOIX DE SAINT JACQUES
 et ses légumes en mikado, **10.80 €**
**TOUS NOS PRODUITS
 SONT DE FABRICATION MAISON**
*De père en fils, quatre générations
 se succèdent depuis 1895*
POISSONS CHAUDS
PRIX/PERSONNE
Au choix : en cassolette ou en barquette
PAUPIETTE DE SAUMON au fondant de st jacques,
 sauce à l'aneth..... **8.80 €**
EMINCE DE SOLE et son escalope de saumon,
 Sauce à l'aneth.....**9.80 €**
FILET DE ST PIERRE en persillade
 Sauce Noilly prat.....**9.80 €**
PAVE DE FLETAN, Tranche lard rôti
 sauce bisquée **9.80 €**
SUPREME DE SANDRE *croustillant de chorizo*
 Risotto d'asperge.....**10.80 €**
LOTTE BRETONNE.....**12.00 €**
FILET DE BAR braisé piperade de légumes
 Sauce bisquée **13.80 €**
CASSOLETTE ou COCOTTE
PRIX/PERSONNE
SAINT JACQUES POELEES au champagne
 et piment d'Espelette, julienne de courgette.....**11.20 €**
COCOTTE OCEANE
 (st jacques, gambas, lotte, mirepoix de légumes)
 sauce bisquée..... **12.50 €**
RIS DE VEAU en persillade de cèpes.....**13.20 €**