

# LE PETIT POU CET



PÂTISSIER - TRAITEUR  
SALON DE RÉCEPTION

## Entrées froides

	La part
Aumonière de tourteau au jambon cru, infusion d'hysope et jeunes légumes	15,30
Brochette de noix de St Jacques et langoustines tièdes à la crème de potiron	14,80
Douceur de crabe au curry et ses courgettes aux deux façons	15,00
Fraîcheur de homard et fricassée de légumes à l'huile vierge, sauce à l'estragon	16,00
Gaspacho de langoustines à la crème de courgettes	15,50
Médaille de foie gras maison avec toasts grillés (80 grs)	16,00
Effiloché de raie aux agrumes	12,60
Noix de St Jacques tièdes aux cèpes, petit mesclun, vinaigrette à l'huile de noix	13,30
Salade de tomates rôties tièdes, cèpes poêlés au bacon	11,20
Salade folle périgourdine (salade, foie gras maison, magret fumé, jambon de Bayonne, noix, pignons, et vinaigrette à l'huile de noix), toasts	13,90
Salade Rochelaise au vinaigre de framboise (saumon, bar, langoustine et St Jacques), sauce crémée	13,00
Tartare de saumon maison et pommes fruits, petites pousses de mesclun au jus d'agrumes	12,80
Terrine de champignons, salade d'herbes fraîches et jus de viande	11,80

Les prix sont T.T.C. et à emporter selon le tarif en vigueur au 1<sup>er</sup> juin 2021.

Le minimum de commande est de 4 parts par plat.

Pour vous servir dans les meilleures conditions, nous vous conseillons de passer vos commandes 48 heures à l'avance.

Téléphone : 03.22.91.42.32 | Mail : [contact@le-petit-poucet.fr](mailto:contact@le-petit-poucet.fr)