

LE PETIT POU CET



PÂTISSIER - TRAITEUR
SALON DE RÉCEPTION

Les poissons

	La part
Blanc de turbot aux morilles et mousseline de pommes de terre à l'huile vierge	16,60
Blanquette de loup et St Jacques aux pointes d'asperges, sauce Noilly, petites charlottes crémeées à la ciboulette	14,30
Brochette de noix de St Jacques et sa fondue de poireaux, sauce citronnelle	14,70
Dos de bar, risotto aux girolles, pointes d'asperges vertes, sauce champagne	15,10
Filet de rouget rôti au basilic, tomates provençales, mousseline aux 2 légumes	13,30
Filet de St Pierre et belles de Fontenay, crème d'asperges, fondue d'épinards	14,90
Médaille de lotte aux amandes, sauce Noilly et julienne de légumes	14,70
Noix de St Jacques et gambas aux girolles, sauce homardine et riz pilaf	15,60
Pavé de cabillaud aux morilles et son embeurrée de choux	13,90
Rouget grillé sauce vierge, pomme purée à l'huile d'olive, tomates confites,	14,30
Sandre rôti, sauce au Riesling, fondue de poireaux, charlottes crémeées à la ciboulette	13,90
Suprême de turbot aux pointes d'asperges et écrasé de pomme de terre à l'huile d'olives	16,00
Turbot braisé au champagne et ses légumes gourmands	16,30

Les prix sont T.T.C. et à emporter selon le tarif en vigueur au 1^{er} 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