

la CARTE À EMPORTER

Minimum 10 personnes
A réserver au minimum 48 heures à l'avance



APERITIFS

Amuse bouche froid	1.15€ la pièce
Pain surprise (Terroir ou Océan ou Terre et Mer)	27.00€ l'unité
Sangria, Punch au Muscadet ou Planteur	15.00€ le litre

PLATEAUX DE FRUITS DE MER 47.00€ PAR PERSONNE

6 huîtres, 6 crevettes roses, 6 langoustines, 1 tourteau, crevettes grises, bulots et bigorneaux

Sauces : vinaigre à l'échalote, mayonnaise, aïoli, beurre et citron

Agrémentez votre plateau d'un demi homard Breton (250g) : prix selon les cours

ENTRÉES

Assortiment de charcuteries	11.50€
Terrine du Chef et ses condiments	14.50€
Saumon fumé et sa sauce ciboulette	12.50€
Foie gras de canard maison :	
500g	60.00€
1kg	115.00€

POISSONS

Dos de cabillaud et sa sauce champagne	21.00€
Pavé de saumon à l'oseille	21.00€
• Garniture : légumes <u>ou</u> pommes de terre grenailles	

PIZZAS 13.90€

3 Fromages

(pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, emmental, chèvre et basilic)

Montagnarde

(pâte artisanale, crème fraîche, mozzarella, jambon cru, raclette, champignons et basilic)

Fermière

(pâte artisanale, crème fraîche, mozzarella, émincé de poulet rôti, oignons rouges, sauce BBQ et basilic)

PLATS CUISINES ET BROCHES

Paëlla royale fruits de mer et viandes (15 pers. minimum)	17.00€
Couscous (15 pers. minimum)	17.00€
Choucroute de la mer (15 pers. minimum)	17.00€
Cochon de lait grillé et gratin dauphinois (30 pers. minimum)	23.00€
Poulet entier fermier et ses pommes de terre grenailles	23.00€

FROMAGES

Trio de fromages	7.00€
------------------	-------

DESSERTS

Réduction sucrée	1.15€ la pièce
Royal feuilleté chocolat	7.00€
Bavarois aux fruits rouges	7.00€
Fraisier ou Framboisier (selon saison)	7.00€
Pièce montée (3 choux par personne)	9.00€

VINS

Muscadet Sèvre et Maine (blanc)	25.00€
Bordeaux (rouge)	25.00€

PLATEAU REPAS FROID 17.00€ / PLATEAU REPAS CHAUD 19.00€

Entrée, plat (poisson ou viande), fromage, salade, dessert

BUFFET DU MARCHÉ 20.00€ PAR PERSONNE

Salades composées :

Piémontaise, taboulé et macédoine de crabes

Charcuteries :

Jambon de Vendée, saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille et salami

Viandes froides :

Rôti de porc, poulet rôti et bœuf émincé

Plateau composé de 3 fromages

Tarte aux pommes

BUFFET GOURMAND 28.00€ PAR PERSONNE

Salades composées :

Salade de fruits de mer, salade paysanne et salade provençale

Duo des mers :

Terrine de poisson, médaillon de saumon sur son lit de macédoine et sa sauce ciboulette

Charcuteries :

Jambon de Vendée, saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille et salami

Viandes froides :

Rôti de porc, poulet rôti et bœuf émincé

Plateau composé de 3 fromages

Desserts :

Fraisier (selon saison) ou royal feuilleté chocolat ou bavarois fruits rouges

- Pensez à demander la carte des vins pour accompagner votre buffet
- Frais de livraison : sur devis
- Nos buffets sont accompagnés de condiments et pain

RESTAURANT L'AUBERGE DU PAYS DE RETZ

TRAITEUR - RÉCEPTIONS - SÉMINAIRES - MARIAGES

02 40 04 84 84

contact@aubergedupaysderetz.fr

@AubergePaysDeRetz

