

PLATS ET BUFFETS A EMPORTER



Hôtel Restaurant ★★★★★

Auberge DU PAYS DE RETZ

MINIMUM 10 PERSONNES
A RÉSERVER AU MINIMUM 48H AVANT

Zone de loisirs - 44710 Port Saint Père
Téléphone : 02.40.04.84.84
E-mail : aubergedupaysderetz@orange.fr
Site internet : www.auberge-pays-retz.fr

APÉRITIFS

Toast ou canapé	0.90€ la pièce
Pain Surprise	27.00€ l'unité
Sangria ou Punch au Muscadet.....	15.00€ le litre

PLATEAUX DE FRUITS DE MER (avec mayonnaise maison, aioli, pain, beurre, vinaigre d'échalote)

Plateau L'Aubergiste: 18€/personne.

3 huîtres Vendée Atlantique n°3, 3 langoustines, 6 crevettes roses, 4 bulots, 6 palourdes et bigorneaux.

Plateau l'Ecailler : 39€/personne.

4 huîtres Vendée Atlantique n°3, 4 huîtres Bretonnes, 6 langoustines, 6 crevettes roses, 6 palourdes, 1 tourteau, bulots et bigorneaux.

Plateau Le Mareyeur : 47€/personne.

5 huîtres Vendée Atlantique n°3, 5 huîtres Bretonnes n°1, 8 langoustines, un tourteau, 8 crevettes roses, 8 palourdes, bulots, bigorneaux.

Agrémenter votre plateau d'un 1/2 Homard Breton (250g). 25.00€

ENTRÉES

Assortiment de charcuteries et terrine	10.00€ la part
Millefeuille tomate et chèvre	10.00€ la part
Saumon fumé sauce ciboulette	10.50€ la part
Saumon en Bellevue : 2 tranches	10.50€
Maraîchère de Saint Jacques.....	12.00€ la part
Foie gras de canard :	50g 500g 1kg
Tarif :	14.50€ 60.00€ 115.00€

POISSONS

Cassolette de lotte et crevettes	15.00€ la part
Dos de cabillaud sauce champagne	13.00€ la part
Escalope de saumon à l'oseille	13.00€ la part
Fricassée de Saint Jacques sauce crustacés	15.00€ la part



VIANDES (AVEC GRATIN DAUPHINOIS)

Cuisse de canette au Muscadet	8.00€ la part
Suprême de pintade	8.00€ la part
Emincé de filet de canette	9.00€ la part
Filet rumsteck de bœuf.....	12.00€ la part
Filet mignon de porc aux abricots (150g.)	9.00€ la part
Civet de lièvre (selon saison)	10.00€ la part
Pavé de biche (selon saison)	10€ la part

PLATS CUISINÉS ET BROCHE

Paëlla Royale fruits de mer et viande (minimum 15 pers.).....	13.00€ la part
Couscous (minimum 15 pers.)	13.00€ la part
Choucroute de la mer (minimum 15 pers.)	13.00€ la part
Cochon de lait grillé avec garnitures (minimum 30 pers.).....	18,50€ la part
Poulet entier fermier	23.00€ le poulet

FROMAGE

Plateau de fromages.....	7.50€ la part
--------------------------	---------------

DESSERTS

Réduction sucrée	1.20€ la pièce
Royal feuilleté chocolat	7.00€ la part
Craquant au café	7.00€ la part
Pièce montée : 3 choux par personne	9.00€ la part
Tarte aux pommes poêlées	7.00€ la part
Fraisier (selon saison).....	7.00€ la part
Wedding Cake	9.00€ la part

BOISSONS

Muscadet Sèvre et Maine.....	25.00€ la bouteille
Bordeaux Côtes de Bourg.....	25.00€ la bouteille



PLATEAU REPAS : 15€ / PERSONNE

Salades composées, Poisson froid, Viande froide, fromage, Dessert du jour.

BUFFET DU MARCHÉ : 11€ / PERSONNE

Salades composées

Piémontaise, taboulé, macédoine de crabe.

Charcuteries

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

Viandes froides

Rôti de porc cuit, poulet rôti, bœuf émincé.

Plateau composé de trois fromages

Desserts

Tarte aux pommes.

BUFFET GOURMAND : 20€ / PERSONNE

Salades composées

Salade de fruits de mer, salade paysanne, salade provençale.

Duo des mers

Terrine de saumon et Saint Jacques, médaillon de saumon sur son lit de macédoine et sauce ciboulette.

Charcuteries

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

Viandes

Rôti de porc cuit, poulet rôti, bœuf émincé.

Plateau composé de trois fromages

Desserts

Fraisier ou framboisier ou craquant au chocolat ou gâteau caram'poire.

