



Aux Goûts des Saisons

— Votre Traiteur à domicile en Vendée —

Mes plats à la carte

Mise en bouche

- Plateau apéro (env. 60 pièces, soit 10 pers.) **30 €**
Mini club jambon, cheddar
Toast jambon cru, mousse de chèvre
Toast charcuterie
Autres selon saison, ...
- Mes verrines à 1€ : **1 €**
Betterave
Cappuccino de carottes au cumin
- Mes verrines à 1,5€ : **1,50 €**
Avocat, mousse crevette
Panna cotta salée
Mousse de saumon, pomme granny
- Mes verrines à 2€ : **2 €**
Mousse de foie gras
Crème de saumon fumé

Entrées Froides

- Terrine de poisson **5 €**
- Salade de Gésiers confits **5 €**
- Salade périgourdine **7 €**
- Buchette de Saumon fumé **8 €**
- Duo de Foie Gras chutney et saumon fumé maison **9 €**
- Millefeuille de gambas ou Saint Jacques **9 €**
- Terrine Saint Jacques **9 €**
- Foie gras façon tatin sur son pain d'épice **9.50 €**

Entrées Chaudes

- Cassolette à la senteur des mers **7 €**
- Cassolette de saumon, fruits de mer au Riesling **9.50 €**

Poissons

- Dos de Saumon à la senteur des mers **9 €**
- Merlu à la paimpolaise **10 €**
- Lotte à l'américaine **10 €**
- Dos de cabillaud rôti au pesto **12 €**

Accompagnements inclus avec votre poisson

Viandes

- Cuisse de pintade forestière **7.50 €**
- Filet mignon de porc à l'ancienne **8 €**
- Suprême de volaille forestière **8 €**
- Cuisse de canard confite à l'orange ou forestière **10 €**
- Magret de canard aux fruits rouges ou poivre vert **11 €**
- Suprême de pintade aux morilles **13 €**
- Pièce de bœuf à la bordelaise **13 €**
- Filet mignon de veau poivre vert **13 €**
- Demi pigeonneau façon Rossini **14 €**
- Souris d'agneau au romarin **15 €**
- Tournedos de Bœuf **17 €**

Accompagnements inclus avec votre viande

Fromages

- Assiettes 3 fromages, salad **4 €**
 - Saint nectaire fermier, chèvre, compté
 - Fromages de ma sélection

Desserts

- Tartelette aux pommes **2,50 €**
- Tartelette aux fruits **2,50 €**
- Tarte au citron meringuée **3 €**
- Assiette gourmande **4 €**

Me contacter

Mon site internet : www.aux-gouts-des-saisons.fr

Courriel : chefcyril.lallemmand@gmail.com

Mon téléphone : 06 80 04 17 15

- A partir de ma carte, composez votre menu unique pour vos convives (minimum 10 personnes).
- Pour toute livraisons, un forfait de déplacement vous sera facturé 0,30 €/km.
- Pour un service sur place à l'assiette, un supplément de 5€ par personne vous sera facturé.
- Si vous avez des souhaits ou demandes particulières, n'hésitez pas à me contacter.