

LE P'TIT BOUCHON

Cuisine Maison



CARTE TRAITEUR

Groupe de 20 pers minimum – Fev 2020
Prix à emporter sans service

Le P'tit Bouchon
48 place de l'hôtel de ville
79360 BEAUVOIR-SUR-NIORT
Tel : 05.49.28.07.21
www.restaurant-leptitbouchon.fr

LES ENTREES

Viandes froides et salades composées

	A emporter
- Rôti de porc dans la longe	5,40 €
- Pilon de poulet fermier marinés	4,80 €
- Rôti de bœuf	6,80 €
• <u>SALADE ALSACIENNE</u>	2,90 €
Saucisses de Strasbourg, pommes de terre, tomates, œufs durs, oignons, ail, persil, croûtons, Huile de pepins de raisin, vinaigre de vin, sel, poivre	
• <u>SALADE AUVERGNATE</u>	2,80 €
Choux rouge et blanc, carottes, céleri, huile de pepins de raisin, vinaigre de cidre, sel, poivre	
• <u>SALADE ITALIENNE</u>	3,70 €
Mini penné, tomates séchées, chèvre frais, poivrons, olives vertes et noires, jambon sec, huile d'origan, vinaigre balsamique, sel, poivre	
• <u>SALADE ESPAGNOLE</u>	3,60 €
Riz, chorizo, tomates, poivrons, œufs durs, petits pois, olives vertes et noires, huile d'olive, vinaigre balsamique, sel, poivre	
• <u>SALADE MEXICAINE</u>	3,10 €
Haricots rouges, palette de porc, tomates, poivrons, petits pois, jus de citron, huile épicée, vinaigre de vin, sel, poivre	
• <u>SALADE NICOISE</u>	3,30 €
Pommes de terre, haricots verts, thon, tomates, poivrons, anchois, œufs durs, oignons rouges, vinaigre, huile, sel, poivre	
• <u>PIEMONTAISE</u>	3,10 €
Pommes de terre, tomates, palette de porc, œufs durs, cornichons, mayonnaise	
• <u>TABOULE</u>	2,80 €
Semoule, tomates, concombres, oignons, poivrons, huile d'olive, jus de citron, sel, poivre, menthe fraîche	
• <u>SALADE BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES</u>	2,80 €
Boulgour, courgettes, carottes, céleri branche, fenouil, menthe ciselée, tabasco, huile d'olive, sel, poivre	

LES ENTREES

A emporter

- Terrine de poisson de mer
crème acidulée ou coulis provençal 4,50 €
 - Rillettes de saumon aux herbes
crème citronnée 4,80 €
 - Cannelloni de truite rose
crème au Raifort 5,20 €
 - Prêssé de Raie aux câpres
vinaigrettes aux herbes 5,60 €
 - Saumon frais fumé ou mariné
accompagné de pain, citron et beurre portion 6,30 €
1,30 €
- Terrine campagne de la maison 3,10 €
 - Terrine de foie façon Basque 3,60 €
 - Terrine de canard aux figues 4,20 €
 - Foie gras de canard mi-cuit en terrine
accompagné de chutney 7,90 € (8 pers minimum)
1,00 €
Figue/Gingembre ou Mangue/Vinaigre de Miel
- Plateau de charcuterie 5,10 €
Gros grillons, terrine de la maison, rosette
Jambon de pays, boudin noir

LES PLATS

A emporter

Les Poissons :

- Brandade de morue, salade verte 7,80 €
- Paupiette de saumon aux crevettes 8,10 €
Flan de poireaux et purée fine de carottes
- Lasagne de poissons aux petits legumes, salade verte 7,50 €
(cougettes, aubergines, carottes, champignons)
- Cassolette de la Mer 7.50 €
Poisson selon arrivage, moules, crevettes décortiquées,
Julienne de Légumes

Les Viandes :

- Joue de porc au cidre 9.50 €
Pommes fruit et pommes de terre
- Curry de porc 8,00 €
pommes de terre cuites à l'anglaise et carottes fondantes
- Blanquette de veau à l'ancienne 9,80 €
Riz pilaff
- Sauté de veau Marengo 9,80 €
Pommes de terre vapeur
- Tajine d'agneau aux fruits secs 9,50 €
Semoule
- Tajine de veau aux oignons 9,50 €
Semoule
- Suprême de Poulet fermier à la basquaise 8,80 €
Pommes de terre vapeur
- Cuisse de canard confite 10,50 €
Garniture forestière
- Lasagne de bœuf 7,00 €
Mélange de salades
- Parmentier de canard 8,50 €
Mélange de salades
- Cassoulet 10,20 €
Saucisse de Toulouse, manchon de canard,
poitrine de porc

LES DESSERTS

A emporter

- Plateau de fromage pasteurisé 2,50 €
- Plateau de fromage fermier 4,50 €

- Tarte aux pommes Alsacienne 1,80 €
- Tarte au citron meringuée 1,90 €
- Tarte aux fruits de saison 2,20 €
- Tarte au chocolat 2,30 €
- Tarte Amandine aux poires 2,20 €
- Panna Cotta à la vanille et son coulis de fruit 1,50 €
- Pot de crème de la maison
vanille ou caramel ou chocolat ou café 1,70 €
- Mousse au chocolat 1,80 €
- Flan pâtissier 1,50 €

- Tiramisu au café 2,00 €
- Verrine Poire – Caramel 2,00 €
- Verrine exotique : litchi , mangue , spéculos 2,20 €

- Charlotte pommes – caramel 2,20 €
- Entremet chocolat – fruits rouges 2,50 €
- Gâteau moelleux au chocolat 1,90 €
- Entremet trois chocolats 2,50 €
- Fraisier selon saison 3,10 €

- Forfait boisson eau minérale plate ou gazeuse 1,50 € / pers
- Forfait boisson vin (blanc, rouge ou rosé), Domaine du Petit Pons VDP d'OC 3,00 € / pers
- Location nappe en tissu blanche 5,00 € pièce