

## LES PLATEAUX

Plateaux de crudités et de salades composées 6 salades au choix 300 g / pers. 3,50 €

Plateaux de charcuterie 1/2 Jambon blanc, saucisson à l'ail, rosette, andouille, pâté maison 3,50 €

## LES BUFFETS

**LE BUFFET TRADITION** - 8,15 € par pers. :

**Crudités et salades composées, 6 au choix (300 g / pers.) :**

*Piémontaise, carottes râpées, céleri remoulade, salade bretonne, salade niçoise et taboulé.*

**Charcuterie disposée sur plateaux :**

*Jambon blanc, saucisson à l'ail, rosette, andouille, pâté maison, rôti de porc cuit, salami, cervelas, lard cuit.*

**LE BUFFET GOURMAND** - 9,95 € par pers. :

**Crudités et salades composées, 6 au choix (250 g / pers.) :**

*Piémontaise, carottes râpées, céleri remoulade, salade bretonne, salade niçoise et taboulé.*

**Charcuterie disposée sur plateau et présentoir :**

*Jambon blanc, jambon sec, andouille, saucisson à l'ail, cervelas, salami, rosette, pâté maison.*

**Deux viandes froides au choix :**

*Rôti de porc cuit, rôti de boeuf cuit, lard cuit, poulet rôti.*

**LE BUFFET PRESTIGE** - 17,55 € par pers. :

**Poissons et crustacés :**

*Crevettes roses, langoustines, médaillon de saumon sur lit de macédoine, terrine de St-Jacques.*

**Viande froide :**

*Marquise de rôti de boeuf et de jambon sec, rôti de veau.*

**Charcuterie sur présentoir et deux salades composées au choix.**

**FORMULE TOUT COMPRIS :**

-1,50/pers. : Pain, beurre, moutarde, mayonnaise, chips.

-1,60/pers. : Tarte aux pommes.

-1,50/pers. : Plateau de fromage, salade.

- Les prix indiqués en TTC ne prennent pas en compte le service en salle, la chauffe ou la livraison.
- Livraison 15 euros, en zone 1, gratuite à partir de 50 pers.
- Supplément de 15 euros pour une chauffe.



8, place Julien Daniello

Noyal-Muzillac

02.97.45.67.38

1, place Sainte-Thérèse

Muzillac

02.97.41.67.65

# 2018

Toute l'équipe vous accueille et vous conseille du mardi au samedi :

- A Muzillac : 7h30 à 13h00 - 14h30 à 19h30  
et le dimanche : 8h00 à 12h30
- A Noyal Muzillac : 7h00 à 13h00 - 15h00 à 19h30  
et le dimanche : 8h00 à 13h00

[viandesetsaveurs.com](http://viandesetsaveurs.com)

[lessaveursnoyalaises@orange.fr](mailto:lessaveursnoyalaises@orange.fr)

ARTISAN & BOUCHER  
UN SAVOIR-FAIRE  
en héritage



## LES COCKTAILS

<b>PAIN SURPRISE MAISON :</b>	15 pers.
Charcuterie	25,50 €
Norvégien (saumon, St Jacques, ...)	29,50 €

### MISE EN BOUCHE :

Minis brochettes sucrées salées (10 pièces mini.)	0,60 € pièce
Assortiment à réchauffer (16 feuilletés apéritifs ,8 croustillants de gambas )	18,80 € le plateau
Quatuor de verrines cocktails (4 pièces)	8.20 € le plateau
Assortiment de canapés variés (24 pièces)	22,80 € le plateau
Cuillères salées (10 pièces)	11,00 € le plateau

## LES ENTRÉES FROIDES

Coquille de crabe	3,80 € la part
Coquille de saumon	4,50 € la part
Saumon Bellevue (mini 15 pers.)	5,00 € la part
Foie gras mi-cuit aux 4 épices - MAISON	12,00 € les 100g
L'assiette festive (foie gras de canard, saumon fumé, pointe d'asperge)	8,00 € la pièce
L'assiette du gourmet (terrines de St Jacques, saumon fumé, crevettes roses, rillettes de saumon)	6,95 € la pièce
L'assiette Périgourdine (foie gras de canard mi-cuit, magret de canard fumé, salade de gésiers)	7,50 € la pièce
L'assiette Terre & Mer (Chiffonade de jambon sec sur lit de pommes de terre et lardons rissolés, saumon fumé, crevettes)	6,95 € la pièce

## LES ENTRÉES CHAUDES

Bouchée à la reine	3,70 € la part
Bouchée de la mer	4,20 € la part
Coquille Saint Jacques à la Bretonne	5,00 € la part
Cassolette de saint jaques et julienne de légumes	5,50 € la part
Cassolette de rouget au whisky	5,50 € la part
Filet de daurade royale à la normande	7,80 € la part
Dos de colin façon normande	5,90 € la part
Pavé de merlu breton, crème d'aneth	6,60 € la part
Pavé de lieu jaune breton, beurre blanc	6,90 € la part

«Tous nos poissons sont accompagnés de riz et fleuron ou d'une julienne de légumes\*» (\* 0,30 € en +)

### FORMULE CAMPAGNARDE 14€

buffet de crudités et salades composées(250g), porcelet grillé, pomme de terre, ratatouille fromage, salade et tarte aux pommes

## LES PLATS UNIQUES

Choucroute de la Mer	8,00 € la part
Couscous garni (boeuf - agneau - poulet - merguez)	6,60 €
Couscous garni (agneau - poulet - merguez)	6,20 €
Potée campagnarde	6,00 €
Choucroute garnie (1/2 sauc.fraiche,1/2 sauc.fumée, jarreton, Frankfort, morteau,pomme de terre, 250g choux)	6,50 €
Paëlla(crevettes roses, langoustines,,moules, encornets, colin, poulet, porc)	7,20 €
Cochon grillé - Pommes de terre - Ratatouille	7,50 €

## LES VIANDES CUISINÉES

Rôti de porc saumuré et sa crème d'ail	4,20 € la part
Jambon à l'os sauce porto	4,80 € la part
Roulade de veau sauce crèmeuse aux champignons	5.20 € la part
Pavé de veau aux éclats de cèpes	6,80 € la part
Médaillon de pintade sauce forestière	5,90 € la part
Roulade de canette aux morilles	6,90 € la part
Magret de canard laqué au miel et poires	7.20 € la part
Cailles farcies aux raisins et croquant de noisettes	6,40 € la part
Boeuf bourguignon	4,60 € la part
Blanquette ou marengo de veau	6,50 € la part
Rougail de saucisse	4,70 € la part
Tajine de veau aux fruits secs	6,50 € la part
Tajine de poulet au citron	5,90 € la part

## LES GARNITURES (2 GARNITURES /PERS.)

(selon saison nous consulter)

Gratin fleurette de choux fleur et brocolis	2,50 € la part
Fagot de haricots verts	1,20 € la part
Ros'Anna de carottes en tarte fine	2.50 € la part
3 Rostis de légumes pomme de terre, carotte, brocolis	2,10 € la part
Gratin dauphinois	2,20 € la part
Flan de champignons	2,50 € la part
Fagot d'asperge verte	1,90 € la part
Pomme de terre au four	1,30 € la part
Pomme Jackson	2,50 € la part
1/2 tomate provençale	0,90 € la part