

LES PLATEAUX

Plateaux de crudités et de salades composées 6 salades au choix 300 g / pers. 3,60 €

Plateaux de charcuterie 1/2 Jambon blanc, saucisson à l'ail, rosette, andouille, pâté maison 3,60 €

LES BUFFETS

LE BUFFET TRADITION - 8,25 € par pers. :

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

Piémontaise, carottes râpées, céleri remoulade, salade bretonne, 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 - 10,20 € par pers. (sur présentoirs à partir de 50 pers)

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

Piémontaise, carottes râpées, céleri remoulade, salade bretonne, 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 - 18,55 € 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.

-1€ 50 /pers. : viande cuite supplémentaire (poulet , ros bif)

- 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 Danielo
Noyal-Muzillac
02.97.45.67.38**

**1, place Sainte-Thérèse
Muzillac
02.97.41.67.65**

2019

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
lessaveursnoyalaises@orange.fr**

ARTISAN & BOUCHER
UN SAVOIR-FAIRE
en héritage



LES COCKTAILS

PAIN SURPRISE MAISON :	15 pers.
Charcuterie	26,10 €
Norvégien (saumon, St Jacques, ...)	29,90 €

MISE EN BOUCHE :

Minis brochettes sucrées salées (10 pièces mini.)	6€ le plateau
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)	22,90 € le plateau
Cuillères salées (10 pièces)	11,00 € le plateau
Navettes Briochées (20 pièces)	20,00 € 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	12,50 € 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)	7,90 € 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	3,80 € la part
Bouchée de la mer	4,40 € la part
Coquille Saint Jacques à la Bretonne	5,10 € 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, crème d'aneth	6,60 € la part
Filet de Bar crème de whisky	6,90 € la part

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

FORMULE CAMPAGNARDE 14,50€/personne

buffet de crudités et salades composées(300g), porcelet grillé, pomme de terre grenaille, ratatouille fromage, salade et tarte aux pommes

LES PLATS UNIQUES

Choucroute de la Mer	8,30 €
Couscous garni (boeuf - agneau - poulet - merguez)	6,70 €
Couscous garni (agneau - poulet - merguez)	6,30 €
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)	7,90 €
Cochon grillé - Pommes de terre - Ratatouille	7,80 €
Poulet Basquaise	6,00 €
KigHa Farz	7,00 €

LES VIANDES CUISINÉES

Rôti de porc saumuré et sa crème d'ail	4,50 € la part
Jambon à l'os sauce porto	4,90 € la part
Roulade de veau sauce crémeuse aux champignons	5,30 € la part
Pavé de veau aux éclats de cèpes	6,90 € la part
Médailon de pintade sauce forestière	5,90 € la part
Roulade de canette aux morilles	5,90 € la part
Magret de canard laqué au miel et poires	7,20 € la part
Cailles farcies aux raisins	6,40 € la part
Boeuf bourguignon	4,90 € la part
Blanquette ou marenge de veau	6,90 € la part
Rougail de saucisse	4,90 € la part
Tajine de veau aux fruits secs	6,90 € la part
Tajine de poulet au citron	6,10 € la part

LES GARNITURES (2 GARNITURES /PERS.)

Gratin de courgette (Selon saison nous consulter)	2,50 € la part
Fagot de haricots verts	1,20 € la part
Ros'Anna de carottes en tarte fine	2,50 € la part
Gratin dauphinois	2,20 € la part
Flan de champignons	2,50 € la part
Pomme grenaille au four	2,00 € la part
Pomme Jackson	2,50 € la part
1/2 tomate provençale	0,90 € la part
Brunoise de carotte	1.50 € la part
Ratatouille	1.90 € la part