

Les Formules (les prix sont indiqués par pers)

FORMULE HORS D'OEUVRE 6 salades composées aux choix 300 g / pers. 3,70 €

(Carotte, céleri, piemontaise, macédoine, betterave, taboulé, Duo, Bretonne, niçoise)

FORMULE CHARCUTERIE (Jambon, saucisson à l'ail, rosette, andouille, pâté) 3,70 €

FORMULE TRADITION

Formule hors d'oeuvre

+ Formule charcuterie

+ poitrine roulée, cervelas et rillettes porc

9,20 €

FORMULE GOURMANDE -

10,90 €

+ Deux viandes froides au choix :

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

+ Jambon sec

FORMULE CAMPAGNARDE

15,80 €

buffet de hors d'oeuvre(300g), porcelet et sa farce

pomme de terre grenaille, ratatouille, fromage, salade et tarte aux pommes

FORMULE PRESTIGE -

18,75 €

Formule Tradition

+ Poissons et crustacés :

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

OPTIONS PROPOSÉES :

Pain, beurre, moutarde, mayonnaise, chips. 1,60 €

Tarte craquante aux pommes 1,60 €

Plateau de fromage et salade vinaigrette. 1,60 €

Supplément viande cuite (rôti porc, rôti boeuf ou veau, lard , poulet) 1,60 €



2021

1, place Sainte-Thérèse
Muzillac

02.97.41.67.65

Yoann et Toute son équipe vous accueillent et vous
conseillent du mardi au samedi : 7h30 à 13h00 - 14h30 à 19h30
et le dimanche : 8h00 à 12h30
(du 28-03-2021 au 12-09-2021)

viandesetsaveurs.com

lessaveursnoyalaises@orange.fr



Les cocktails

PAIN SURPRISE MAISON : (environ 60 Toasts)	15 Pers.
Charcuterie	29.90 €
Norvégien (saumon, St Jacques,colin, ...)	32.80 €

LES MIGNARDISES EN BOUCHE :

Minis brochettes sucrées salées (10 pièces)	9,50 € le plateau
Quatuor de verrines cocktails (4 pièces)	9,90 € le plateau
Cuillères salées du chef (10 pièces)	12.00 € le plateau
Assortiment à réchauffer (16 feuilletés apéritifs, 8 croustillants de gambas)	19,20 € le plateau
Briochette de charcuterie séchée (20 pièces)	21,00 € le plateau
Assortiment de canapés variés (24 pièces)	24,00 € le plateau

Les entrées froides

Coquille de crabe	4,50 € la part
Petit pain aux 2 saumons crème aneth	4,50 € la part
Coquille de Saumon	5,50 € la part
Saumon Bellevue (15 pers minimum)	5,60 € / Pers
L'assiette Terre & Mer (Chiffonade de jambon sec sur lit de pommes de terre et lardons rissolés, saumon fumé, crevettes)	7,20 € la part
L'assiette du gourmet (terrine de St Jacques, saumon fumé, 2 crevettes roses, rillettes de saumon)	7,20 € la part
L'assiette festive (foie gras de canard, saumon fumé, pointe d'asperge)	8,20 € la part
L'assiette Périgourdine (foie gras de canard mi-cuit, magret de canard fumé, salade de gésiers)	8,50 € la part
Plateau de Foie gras mi-cuit maison	12,50 € les 100 gr

Les entrées chaudes et poissons

Bouchée à la reine	4,00 € la part
Cassolette de la mer	5,50 € la part
Coquille Saint Jacques à la Bretonne	5,50 € la part
Dos de colin à la normande	5,90 € la part
Pavé de saumon sauce vin blanc aux fruits de mer	6,50 € la part
Pavé de merlu et sa crème d'aneth	6,70 € la part
Filet de daurade royale à l'huile vierge	7,80 € la part
Filet de Turbo sauce au Noilly	8,10 € la part

«Tous nos poissons sont accompagnés de riz et fleuron»

Les plats uniques

Rougail Saucisse et son riz	5,70 € la part
Potée campagnarde	6,20 € la part
Poulet Basquaise et son riz	6,50 € la part
Choucroute garnie (1/2 sauc.fraiche,1/2 sauc.fumée, jarreton, Frankfort, morteau,pomme de terre, 250g choux)	6,50 € la part
Couscous garni (agneau - poulet - merguez) 3 viandes	6,60 € la part
Couscous garni (boeuf - agneau - poulet - merguez) 4 viandes	7,00 € la part
Paëlla (crevettes roses, langoustines,,moules, encornets, colin, poulet, porc)	8,30 € la part
Cochon grillé et sa farce - Pommes de terre - Ratatouille	8,40 € la part
Cassoulet «maison»	8,40 € la part
Choucroute de la Mer	8,60 € la part

Les viandes cuisinées

Longe de porc rôti et sa crème d'ail	4,90 € la part
Estouffade de boeuf aux petits oignons et lardons	5,00 € la part
Jambon braisé cuit sur son os sauce porto	5,20 € la part
Roulade de veau et sa crème persillé	5,70 € la part
Médailon de pintade farcie et sa sauce forestière	6,20 € la part
Roulade de canette aux morilles	6,20 € la part
Tajine de poulet oriental aux fruits secs	6,30 € la part
La traditionnelle blanquette de veau à l'ancienne	6,90 € la part
Cailles farcies et sa sauce vigneronne	7,00 € la part
Magret de canard laqué au miel	7,30 € la part
Pavé de veau aux éclats de cèpes	7,80 € la part

Les garnitures - accompagnements (2 garnitures /pers.)

1/2 tomate provençale	1,50 € la part
Jardinière de légumes	1,50 € la part
Fagot de haricots verts	1,80 € la part
Ratatouille	2,00 € la part
Pomme grenaille au four	2,20 € la part
Gratin dauphinois	2,40 € la part
Gratin de courgettes	2,50 € la part
Flan de champignons	2,50 € la part
Pomme de terre farcie	2,50 € la part