



Carte Traiteur **Proposition de buffet**

A vous de faire votre choix

Salades et crudités

Salade de tomates
Betteraves
Carottes râpées
Céleri rémoulade
Melon (selon saison)
Terrine de légumes

Salade Piémontaise

Taboulé

Salade Niçoise (tomates,haricots verts,anchois,thon,olives,œufs,riz)

Salade Périgourdine(magret fumé,gésiers,lardons,tomates,salade)

Salade Parisienne(dès de jambon,pomme de terre,dès de gruyère,salade)

Salade Camarguaise(riz,crevettes,concombre,sauce cocktail)

Salade Pacifique(tagliatelles,saumon fumé,coques,moules)

Salade des Îles (ananas,crevettes,riz,calamars)

Salade Estivale(melon,pastèque,jambon cru)

Ananas farci de crabe

Les Charcuteries

Jambon blanc

Terrine maison

Jambon de Bayonne

Assortiment de saucissons (andouille , saucisson sec et rosette)

Les Poissons

Terrine de poisson

Saumon mariné

Saumon poché

Les Viandes

Rôti de porc

Rôti de bœuf

Poulet

Les Desserts

Tarte aux pommes ou fruits selon saison

Gâteau au 2 chocolat

Mousse chocolat

Tarte citron

Salade de fruits de saison

Assortiments



Formule 8.50€	Formule 12€	Formule 15€
2 crudités	2 Crudités	2 Crudités
3 salades composées	3 Salades composées	3 Salades composées
1 charcuterie	2 charcuteries	3 Charcuteries
1 viande	1 Poisson	2 Poissons
1dessert	2 Viandes	2 Viandes
chips salade condiments	1 Dessert	assortiments Desserts
	Chips salade condiments	Chips salade condiments

1 Boule Pain maison individuel par personne + boule coupée
Buffet décor papillon ,marquise,miroir

Hôtel-Restaurant-Traiteur Le Cheval Blanc 1, rue d'Anjou 35370 Argentré du plessis 02.99.96.61.30



Plats à Thème (à emporter) 7.10€

Coucou

Paëlla

Choucroute

Coq au vin

Joues de Porc Braisées

Choucroute de la mer

Cassoulet

Poule au blanc

Confit de canard

Souris d'Agneau au persil

Navarin provençal

Jarret de veau forestier Supp 2€

Tartiflette

Garniture :

Gratin Dauphinois

Pomme de terre à la graisse d'oie

Poêlée de légumes parfumée à la sarriette

Poêlée campagnarde

Au restaurant

+dessert-vins-café 16.50€

*Hôtel-Restaurant-Traiteur
« LOGIS » Le Cheval Blanc // 1, rue d'Anjou
35370 Argentré du plessis 02.99.96.61.30*



Etablissez vous même votre menu 2,3,4plats

Les entrées

Mille Feuille de rouget barbet au pistou	6.90€
Foie gras de canard	8.50€
Foie chaud et raisins poêlés	9.90€
Saumon mariné à l'aneth	6.90€
Marbré de Foie Gras et confit de Canard	7,20€
Rillettes de Poissons Maison	5.50€
Gratin de crevettes au fenouil	7.20€
Tourtière de fruits de mer	7.80€
Salade Gourmande	8.00€
Gaufrettes de crevettes à la crème ciboulette	6.90€
Croustillant de saumon mariné en salade , crème citronnée	6.60€
Fine Tartelette de Sardines grillées	7.00€
Crumble de Saumon mariné et parmesan	8.00€

Les poissons

Pot au feu de la mer	7.50€
Rouget Barbet au pistou	7.90€
Tronçon de lotte à l'américaine	11.90€
Pavé de bar au champagne	13.00€
Roulades de carrelets et courgettes, sauce piperade	6.00€
Duo de Saumon et Sandre au beurre blanc	8.90€
Lieu jaune , sauce Coquillages	8.50€
Filet de Dorade , sauce crustacés	6.00€
Filet de Cabillaud , sauce aneth et citron vert	9.00€
Pavé de Maigre ,léger parfum d'orange	8.20€

Les viandes

Filet mignon de Veau et son jus	12.00€
Cuisse de lapin au cidre	8.50€
Magret de canard , confit de cidre	9,20€
Confit de canard aux champignons des bois	7.90€
Magret de Canard fourré aux figues	8.50€
Filet de bœuf et sa réduction	14.00€
Onglets de bœuf grillé façon Marchand de Vin	12.00€
Gigot d'agneau aux herbes de Provence	9.00€
Côte d' Agneau à la crème d'ail	9.50€
Rôti de Veau aux champignons	8.50€
Bonbon de Pintadeau farci aux champignons	8.00€

<i>Souris d'Agneau au persil</i>	8.50€
<i>Aileron de Pintadeau à l'abricot</i>	9.50€
<i>Filet de Canard laqué aux herbes</i>	9.20€

Les desserts

<i>Fraisier (selon saison)</i>	<i>individuel ou Gâteau</i>	3.20€
<i>Gâteau au deux chocolats</i>		3.90€
<i>Tarte tiède au praliné</i>		3.80€
<i>Crumble aux fruits</i>		3.90€
<i>Charlotte aux fruits rouges, poires</i>		2.90€
<i>Mille feuille maison</i>		2.80€
<i>Gâteau chocogriotte</i>		3.20€
<i>Nougat glacé</i>		2.80€
<i>Soupe de Fruits frais</i>		3.60€
<i>Croque en bouche</i>		3.80€
<i>Profiteroles au chocolat</i>		3,50€
<i>Fine tarte aux pommes</i>		2.50€
<i>Assiette gourmande</i>		4.50€
<i>Moelleux au chocolat</i>		3.90€

Garniture pour poissons et viandes

<i>Fondue de Poireaux</i>
<i>Riz, rizottos</i>
<i>Flans de légumes</i>
<i>Tians de courgettes et tomates</i>
<i>Juliennes de légumes ou brunoise</i>
<i>Gratin de pommes de terres</i>
<i>Tomates provençales</i>
<i>Fagots de haricots verts</i>
<i>Endives braisées</i>
<i>Carottes au miel</i>
<i>Ratatouille</i>
<i>Jardinière de légumes</i>
<i>Eventail de courgettes</i>
<i>Courgettes Farcies</i>
<i>Choux à l'ancienne</i>
<i>Purée à l'ancienne</i>
<i>Brochette de Pommes sautées</i>
<i>Galette de pommes de terre</i>
<i>Lentilles cuisinés</i>

Trou normand (supp+3€)

Forfait Vin 4€ (eau Minérale comprise / Vin choisi par nos soins

Café 1,20€

Apéritifs à partir de 3€ avec toasts confection maison

Fromage 2,00€

Nous restons à votre disposition pour toutes modifications ou renseignements complémentaires pour établir vos menus selon vos désirs

Mme MARTEL

Hôtel-Restaurant-Traiteur

LOGIS Le Cheval Blanc

1, rue d'Anjou 35370 Argentré du plessis

02.99.96.61.30

