



SARL AGUILLE BARBELION  
4 rue Jean du Plessis  
44760 LA BERNERIE EN RETZ  
Tél : 02 40 82 70 52 – Fax : 02 40 64 74 39  
www.traiteur-oceanic.fr  
E-mail : contact@traiteur-oceanic.fr

## MENU

### ENTREES

#### **Assiette landaise**

Foie gras, magret de canard fumé, lardons sur lit de salade au vinaigre de Xérès

#### **Assiette fraîcheur**

Melon (selon saison), magret de canard fumé, jambon de Vendée sur lit de salade

#### **Foie gras de canard et son confit d'oignon**

#### **Aumônière Saint-Jacques au muscadet**

#### **Cassolette de fruits de mer**

#### **Gratin de gambas flambées au whisky**

Servi en cassolette

#### **Cocktail avocat et crevettes**

**Noix de Saint Jacques aux pêches sur chiffonnade de salade** (suppl. : 1,50 €)

**Saint Jacques flambées au pastis et sa julienne de légumes** (suppl. : 2,50 €)

Servi en cassolette

#### **Assiette de l'atlantique** (suppl. : 6,50 €)

3 huîtres, langoustines, gambas, bulots et palourdes

#### **Plateau de fruits de mer** (suppl. : 10,00 €)

3 huîtres, langoustines,  $\frac{1}{2}$  tourteau, gambas, bulots et palourdes

### POISSONS

#### **Filet de sandre au beurre nantais**

**Pavé de sandre au beurre nantais** (suppl. : 2,00 €)



**Filet de merlu à la crème de poireau**

**Filet de truite au muscadet**

**Dos de saumon sauce oseille**

**Dos de cabillaud sauce safranée**

**Filet de bar au beurre nantais (suppl. : 3,00 €)**

**Pavé de brochet au beurre nantais (suppl. : 2,50 €)**

## **VIANDES**

**Suprême de pintade sauce chasseur**

**Cuisse de canette à l'orange**

**Cuisse de canard confite**

**Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne**

**Epaule d'agneau et son jus au basilic**

**Rôti de veau sauce madère (suppl. : 1,00 €)**

**Magret de canard aux poivres (suppl. : 2,00 €)**

**Filets de caille sauce muscadet (suppl. : 3,00 €)**

## **FROMAGES**

**Chiffonnade et ses 3 fromages**

**Brick de curé nantais aux pommes**

Sur lit de salade

**Chèvre chaud aux herbes de Provence**

Sur lit de salade

## **DESSERTS**

**Framboisier**

**Fraisier**



**Nougat glacé et son coulis fruits rouges**

**Profiteroles**

**Tartelette tatin et sa glace vanille**

**Charlottine fruits rouges, chocolat ou poire**

**Assiette gourmande**

**Pièce montée (4 choux par personne) (suppl. : 3,00 €)**

**Nous consulter, autres choix possibles...**

**Formule vaisselle 1** : verre à vin blanc, verre à vin rouge, verre à eau, coupe à champagne, 5 assiettes, couverts adaptés pour chaque plat, tasse à café : **3,00 €**

**Formule vaisselle 2** : verre à vin blanc, verre à vin rouge, verre à eau, coupe à champagne, 4 assiettes, couverts adaptés pour chaque plat, tasse à café : **2,50 €**

**Nappage non tissé et serviette blanche en tissu** : **2,00 €**

**Apéritif** : kir, rosé pamplemousse, punch ou sangria (servi à table) : **2,50 €**

**Sorbet normand** : **2,50 €**



## MENU ENFANT

**Cornet jambon macédoine**

**Assiette de charcuterie**

**Assiette de langoustines et gambas** (suppl. : 3,00 €)

**Poulet rôti**

**Dessert identique au repas**

**Formule vaisselle enfant** : verre à eau, 3 assiettes, couverts adaptés pour chaque plat :  
**1,50 €**

## POUR VOTRE SOIREE

**Brioche en forme de cœur personnalisée**

Perco de café offert

**Cascade de fruits**

## INVITES DE SOIR

**Assiette anglaise**

**Fromage**

**Dessert identique au repas**

**Café**

**Formule vaisselle invités du soir** : verre à vin, verre à eau, coupe à champagne, 3 assiettes, couverts adaptés pour chaque plat, tasse à café : **2,00 €**