



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

MENUS

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 (avec supplément)

Saint Jacques flambées au pastis et sa julienne de légumes (avec supplément)
Servi en cassolette

Assiette de l'atlantique (avec supplément)
3 huîtres, langoustines, gambas, bulots et palourdes

Plateau de fruits de mer (avec supplément)
3 huîtres, langoustines, ½ tourteau, gambas, bulots et palourdes



POISSONS

Filet de sandre au beurre nantais

Pavé de sandre au beurre nantais (avec supplément)

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 (avec supplément)

Pavé de brochet au beurre nantais (avec supplément)

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 (avec supplément)

Magret de canard aux poivres (avec supplément)

Filets de caille sauce muscadet (avec supplément)



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) (avec supplément)

Nous consulter, autres choix possibles...

Prix par personne

service compris (hors supplément) :
Entrée, poisson, viande, fromage, dessert et café

service compris (hors supplément) :
Entrée, poisson ou viande, fromage, dessert et café



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

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

Nappage non tissé et serviette blanche en tissu avec supplément

Apéritif : kir, rosé pamplemousse, punch ou sangria (servi à table)

Sorbet normand

MENU ENFANT

Cornet jambon macédoine

Assiette de charcuterie

Assiette de langoustines et gambas (avec supplément)

Poulet rôti

Dessert identique au repas

Formule vaisselle enfant : verre à eau, 3 assiettes, couverts adaptés pour chaque plat

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