



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](http://www.traiteur-oceanic.fr)

E-mail : [contact@traiteur-oceanic.fr](mailto: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