

Menu Saveur

14,05 € PAR PERSONNE

Petits fours chauds (4 pièces)

Verrine océane

Filet mignon de porc,
sauce aux champignons de Paris,
pommes de terre rôties aux lardons

Menu Festif

15,70 € PAR PERSONNE

Petits fours chauds (4 pièces)

Foie gras de canard «maison»

Suprême de poulet
aux saveurs de pain d'épices

Galette de pommes de terre

Fagot d'haricots verts

Menu Découverte

16,60 € PAR PERSONNE

Verrine de rillettes aux deux saumons

Cassolette de pintade
aux légumes d'antan,
sauce au foie gras de canard

Moelleux de chapon,
crème de morilles

Gratin dauphinois

Menu Régal

18,45 € PAR PERSONNE

Mini verrines (3 pièces)

Coquille saint-jacques à la bretonne

Magret de canard, sauce aux cèpes

Gratin dauphinois

Fagot d'haricots verts

Menu Délice

23,10 € PAR PERSONNE



Mini verrines (3 pièces)

Saumon fumé «maison»

Petite brioche au foie gras,
marmelade de figues

Cocotte de poularde
au vin jaune et girolles
Gratin aux légumes d'antan

Menu Plaisir

29,10 € PAR PERSONNE

Mini verrines (3 pièces)

1/2 homard en bellevue

Aumônière de Saint-Jacques
à la bretonne

Pavé de rumsteack
sauce au foie gras

Gratin dauphinois
Fagot d'haricots verts



ERIC & VALÉRIE

Gascard

CHARCUTERIE TRAITEUR

www.traiteur-gascard.com

10 rue de la Mairie

56150 BAUD

02 97 39 08 33

Joyeuses Fêtes

POUR FACILITER LA PRISE
DES COMMANDES MERCI DE VENIR
LES PASSER LES APRÈS-MIDI,
POUR NOËL AVANT LE 19 DÉCEMBRE ET
POUR LE RÉVEILLON DE FIN D'ANNÉE
AVANT LE 26 DÉCEMBRE

Mise en bouche

Pain surprise poisson (8 pers)	25,95 €
Pain surprise poisson (10 pers)	32,10 €
Pain surprise charcuterie (8 pers)	23,40 €
Pain surprise charcuterie (10 pers)	28,90 €
Pain surprise fromage (8 pers)	23,40 €
Pain surprise fromage (10 pers)	28,90 €
Petit four chaud	0,75 €
Mise en bouche en verrine	1,60 €
Mini burger (bœuf ou poulet)	1,40 €

Entrées froides

Foie gras de canard «maison» (50grs)	5,30 €
Bocal de foie gras de canard entier «maison» (180grs)	20,35 €
NOUVEAU Ballotin de foie gras de canard maison (230 grs)	24,50 €
Saumon fumé maison, les 80 grs	4,30 €
Médailillon de saumon en coquille	3,30 €
Tartare de saumon frais assaisonné huile d'olive, citron	4,70 €
Verrine de rillettes aux deux saumons	3,80 €
Verrine océane (perles marines, st-jacques, saumon fumé)	3,90 €
1/2 homard (175grs) en bellevue <i>baisse de prix !</i>	9,95 €
1/2 langouste (environs 250grs) en bellevue	17,30 €

Entrées chaudes

Bouchée à la reine au ris de veau	3,75 €
NOUVEAU Cassolette de pintade aux légumes d'antan, sauce foie gras de canard	4,60 €
Coquille Saint-Jacques à la bretonne	4,40 €
Aumônière de Saint-Jacques à la bretonne	4,60 €
Cassolette de Saint-Jacques, écrevisses sauce hollandaise	5,20 €
Feuilleté de saint-jacques et fondue de poireaux	4,65 €
Douzaine d'escargots farcis	7,10 €
Crumble de Saint-Jacques, fondue de poireaux	4,55 €
Petite brioche au foie gras «maison» marmelade de figes	4,30 €

Poissons en fête

NOUVEAU Filet de bar sauce hollandaise	6,30 €
NOUVEAU Cocotte de gambas, fondue de poireaux crème persillée	8,95 €
Brochette de Saint-Jacques (5 noix) beurre blanc	8,80 €
Filet de saint-Pierre sauce crevettes	7,30 €
Pavé de sandre sauce champagne	5,95 €
Cocotte de lotte et saint jacques à l'armoricaine	9,50 €
Dos de cabillaud sauce beurre blanc	4,90 €
1/2 homard à l'armoricaine <i>baisse de prix !</i>	9,95 €
1/2 langouste à l'armoricaine	17,30 €

TOUS LES PRIX SONT À LA PART PAR PERSONNE

Vian­des en fête

NOUVEAU Filet mignon de porc, sauce champignon de paris	5,45 €
Caille farcie au foie gras de canard	6,95 €
Pavé de cerf aux aïrelles	6,75 €
Magret de canard sauce aux cèpes	6,20 €
Moelleux de chapon à la crème de morilles	6,40 €
NOUVEAU Souris de cerf (sans os), sauce grand veneur	6,40 €
Pavé de cœur de rumsteack, sauce au foie gras de canard	6,70 €
NOUVEAU Cocotte de poularde au vin jaune et girollles	7,50 €
NOUVEAU Suprême de poulet aux saveurs de pain d'épices	4,95 €

Garnitures

Fagot d'haricots verts (1pièce)	1,25 €
Timbale de riz pilaf trois sélections	1,25 €
Poêlée d'automne, aux marrons et pleurotes	2,20 €
Gratin dauphinois (120 grs)	1,80 €
NOUVEAU Gratin aux légumes d'antan	2,20 €
Pommes de terre rôties aux lardons	1,70 €
Galette de pomme de terre	1,20 €
Flan de butternut	2,10 €

NOUS REPRENONS LES CASSOLETTES 0,50 €
NOUS REPRENONS LES COCOTTES EN TERRE CUITE 1 €