

Menu Saveur

14,85 € PAR PERSONNE

Petits fours chauds (4 pièces)

Verrine océane

Filet mignon de porc,
sauce grand-mère

Pommes de terre rôties
aux lardons

Menu Régal

19,15 € 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 Festif

16,50 € PAR PERSONNE

Petits fours chauds (4 pièces)

Foie gras de canard entier «maison»

Suprême de poulet rôti,
sauce grand-mère

Galette de pomme de terre
Fagot d'haricots verts

Menu Délice

19,55 € PAR PERSONNE

Mini verrines (3 pièces)

Assiette de charcuterie festive

Paupiette de veau aux morilles

Gratin aux légumes d'antan

Menu Découverte

17,30 € PAR PERSONNE

Verrine de rillettes
aux deux saumons

Crumble de Saint-Jacques

Moelleux de chapon,
crème de morilles

Gratin dauphinois

Menu Plaisir

30,85 € PAR PERSONNE

Mini verrines (3 pièces)

1/2 homard en Bellevue

Aumônière de Saint-Jacques
à la bretonne

Pavé de cerf aux aïrelles

Gratin dauphinois
Fagot d'haricots verts



ERIC & VALÉRIE
Gascard

CHARCUTERIE
TRAITEUR

Carte Festive

POUR FACILITER LA PRISE
DE COMMANDE MERCI DE LES PASSER :
POUR NOËL AVANT LE 19 DÉCEMBRE
ET POUR LE RÉVEILLON DE FIN D'ANNÉE
AVANT LE 26 DÉCEMBRE

10 rue de la Mairie
56150 BAUD
02 97 39 08 33

www.traiteur-gascard.com

Mise en bouche

Pain surprise poisson (8 pers)	26,50 €
Pain surprise poisson (10 pers)	32,75 €
Pain surprise charcuterie (8 pers)	23,90 €
Pain surprise charcuterie (10 pers)	29,50 €
Pain surprise fromage (8 pers)	23,90 €
Pain surprise fromage (10 pers)	29,50 €
Petit four chaud	0,80 €
Mise en bouche en verrine	1,60 €
Mini burger poulet	1,50 €

Entrées froides

Foie gras de canard entier «maison» (50grs)	5,50 €
Bocal de foie gras de canard entier «maison» (180grs)	21,50 €
NOUVEAU Assiette de charcuterie festive Magret de canard fumé, craquant de foie gras, ballotine et pâté en croûte	5,50 €
Saumon fumé «maison» (80 grs)	4,50 €
Médailillon de saumon en coquille	3,45 €
NOUVEAU Tartare de Saint-Jacques et son saumon fumé à l'aneth	5,10 €
Verrine de rillettes aux deux saumons	3,95 €
Verrine océane Perles marines, st-jacques, saumon fumé	4,10 €
1/2 homard (175grs) en bellevue	10,95 €
1/2 langouste (environ 250grs) en bellevue	22,95 €

Entrées chaudes

Bouchée à la reine au ris de veau	3,90 €
NOUVEAU Crumble végétarien Poêlée de lentilles corail cuisinées au lait de coco et crumble de noisette	3,95 €
Coquille Saint-Jacques à la bretonne	4,60 €
Aumônière de Saint-Jacques à la bretonne	4,90 €
Cassolette de Saint-Jacques, écrevisses, sauce hollandaise	5,40 €
Feuilleté de Saint-Jacques, et fondue de poireaux	4,95 €
Douzaine d'escargots farcis	7,20 €
Crumble de Saint-Jacques, et fondue de poireaux	4,80 €
Petite brioche au foie gras de canard entier «maison», marmelade de figues	4,50 €

Poissons en fête

NOUVEAU Filet de dorade royale au curry et lait de coco	7,30 €
NOUVEAU Blanquette de la mer en cocotte Cabillaud, moules, crevettes, champignons	8,95 €
Brochette de Saint-Jacques (5 noix) beurre blanc	8,95 €
Filet de saint-Pierre, sauce crevettes	7,30 €
Pavé de sandre, sauce Champagne	5,95 €
Cocotte de lotte et saint jacques, à l'armoricaine	9,95 €
Dos de cabillaud, sauce beurre blanc	4,95 €
1/2 homard à l'armoricaine	10,95 €
1/2 langouste à l'armoricaine	22,95 €

TOUS LES PRIX SONT À LA PART PAR PERSONNE

Vian­des en fête

NOUVEAU Filet mignon de porc, sauce grand-mère	5,75 €
Caillè farcie au foie gras de canard	6,95 €
Pavé de cerf aux airelles	6,95 €
Magret de canard, sauce aux cèpes	6,50 €
Moelleux de chapon à la crème de morilles	6,65 €
Civet de cerf (sans os), sauce grand veneur	6,40 €
Pavé de cœur de rumsteack, sauce au foie gras de canard	6,80 €
NOUVEAU Paupiette de veau aux morilles	6,95 €
NOUVEAU Suprême de poulet rôti, sauce grand-mère	5,15 €

Garnitures

Fagot d'haricots verts (1pièce)	1,35 €
Timbale de riz pilaf trois sélections	1,35 €
Poêlée d'automne, aux marrons et pleurotes	2,30 €
Gratin dauphinois (120 grs)	1,90 €
Gratin aux légumes d'antan	2,30 €
Pommes de terre rôties aux lardons	1,80 €
Galette de pomme de terre	1,30 €
NOUVEAU Poêlée de lentilles corail, cuisinées au lait de coco	2,20 €

NOUS REPRENONS LES CASSOLETTES 0,50 €

NOUS REPRENONS LES COCOTTES EN TERRE CUITE 1,50 €