





Liste des Allergènes sur demande

**Prix TTC et Sans Service** 

TVA à 10%

Hors Livraison - voir condition

Retour du matériel le Mardi Le matériel mis à disposition doit être rendu rincé



Route de la roche sur yon 85190 aizenay

02.51.94.61.05

laforet-praud@orange.fr

www.restaurantlaforet.com

# CARTE PLATS A EMPORTER

02.51.94.61.05 laforet-praud@orange.fr

Tarifs Valable du 01/07/2024 au 30/10/2024

(Sous condition du cours du Marché)

Passez commande minimum 15 jours avant

(en fonction des disponibilités)

Commande Minimale de **10 parts** pour chaque Plat

(Sauf Cocktail Apéritif)

### COCKTAIL APÉRITIF

Plateau 40 Amuses bouches (4 Variétés aux choix) 52.00€ 104.00€ Plateau 80 Amuses bouches (6 Variétés aux choix) (Foie Gras, Pain Nordique au Saumon Fumé, Filet de Caille Fumé, Bun's Pastrami, Mini Club

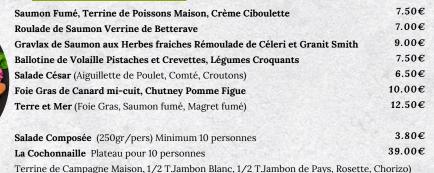
Jambon/fromage, Mini Burger Pastrami, Gaufrette Chorizo, Boudin noir Antillais, Filet Mignon Fumée, Rillette de Maquereau, Magret, Chutney Oignons)

Cake apéritif (La pièce de 500gr env. 20 tranches)

Plateau de 70 Gougères au Fromage	49.00€
Plateau de 40 Mini Quiches (Lorraine et Thon)	48.00€
20 Verrines de Poulet Tandoori	30.00€
20 Verrines de Moule crème Marinière	30.00€
20 Verrines Tartare de Légumes au Saumon	30.00€
12 Navettes garnies à la mousse de Canard	28.00€
12 Navettes garnies à la mousse de Poisson	28.00€
Pain surprise (72 pièces)	45.00€



# LES ENTRÉES



9.00€



Filet de Merlu Velouté de crustacé	7.50€
Filet de Bar Crémeux de Saint Jacques	9.20€
Gratin de Noix de Saint-Jacques aux Petits légumes	12.50€
Filet de Sole façon Bonne Femme	7.50€
Filet de Sandre sauce Homardine	8.50€
Dos de Cabillaud sauce Maraîchine	8.00€



Potée d'Encornet à la provençale, Riz Parfumé

# NOS GARNITURES À 2.80€

2 aux choix selon la sélection suivante :

Gratin Dauphinois, Pomme de Terre Grenaille ou Arly (Selon Saison)

Riz Parfumé, Purée de Patate Douce, Tomate Provençale, Poêlée Forestière, Tian de légumes,

Fondue de Légumes, Flan de Légumes, Purée de Panais (Selon Saison)

## LES VIANDES (Hors garniture)

Sauté de Porc au Curry	6.00€
Sauté de Veau Marengo	7.00€
Cuisse de Canette de Challans Braisée	6.50€
Filet de Canard de Challans aux Poivres Vert	8.00€
Caille en Crapaudine Poêlée au Miel et romarin	6.00€
Filet Mignon de Porc au Romarin	6.00€
Jambon Madère	6.00€
Estouffade de Boeuf	8.50€
Poulet Basquaise	6.50€
******	
Parmentier de Canard	9.00€
(Effiloché de Canard, Pomme de Terre et Patate Douce)	
Hachis Parmentier Maison	7.50€
Lasagne de Boeuf Maison	8.00€
Tartiflette/ Morbiflette	9.50€
Lasagnes aux Légumes 🏈	8.00€



# NOS PLATS À THÈME

	Couscous (Poulet, Merguez, Agneau, Légumes et Semoule)	12.50€
	Tajine de Poulet aux Légumes	8.00€
	Rougail Saucisse, Riz	8.00€
	Poulet Coco , Riz Pilaf	8.00€
	Choucroute	9.50€
	(Choux, Palette de porc, Saucisse fumé, Poitrine, Saucisson à l'ail)	
	Choucroute de la Mer	12.50€
	(Choux, 3 Variétés de Poisson, Selon Saison)	
	Cassoulet au Canard confit	12.50€
	(Haricot Blanc, Poitrine fumé, Saucisse Fumé, Canard)	12.000
	Paëlla Royal	10.00€
	(Encornet, Moules, Chorizo, Poulet, Poisson et 1 Gambas)	
	Chili Con Carne	8.00€
	Minimum de commande 10 personnes	

### MIGNARDISES

20 Verrines Pana Cotta Fruit Rouge, Mousse Chocolat	28.00€
20 Verrines Tiramisu Framboise	28.00€
20 Verrines Crumble Pomme	28.00€
Mignardises 3 Pièces	3.80€
Moelleux Chocolat, Tartelette Citron Meringuée, Choux Vanille	
Mignardises 5 Pièces	6.20€
Moelleux Chocolat, Tartelette Citron Meringuée, Choux Vanille,	
Macaron, Mini clafoutis fruits rouge	

