

POUR L'APERITIF...

- Charcuterie à picorer : Rillauds cocktail, andouille, filet mignon de porc fumé, saucisson sec, langouille, 3,20€
- Ardoise festive : wrap au jambon, saumon fumé sur blinis, moelleux tomate chèvre basilic, toast de filet mignon de porc 3,80€

LES ENTREES

Les entrées froides

- Assortiment de crudités : à choisir dans la liste de nos salades composées (carte des buffets froids) 3,00€
- Assortiment de charcuteries artisanales (Jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, andouille) 3,00€
- Terrine pâté ou rillettes (les 0.50grs) 0,80€
- Duo de filet mignon et langouille sur pain toasté et son mesclun craquant 4,50€
- Tartelette paysanne (pâte Filo, poulet aux herbes, oignons frits, duo pommes de terre, choux) 4,90€
- Mille-feuille aux 2 poissons (saumon et merlu, crème échalote) 5,20€
- Assiette prestige : foie gras, saumon fumé, chantilly citronnée à la ciboulette 8,50€

Les entrées chaudes

- Salade de gésiers, tomates, œufs, croûtons 4,80€
- Bouchée à la Reine aux fruits de mer 5,50€
- Cassolette : merlu, pétoncles, crevettes, sauce muscadet 5,90€
- Fatim d'effiloché de canard au foie gras 5,90€

POISSONS

- Bocal de la mer (légumes, poisson, beurre blanc*) 5,50€
- Pavé de merlu, beurre blanc 5,80€
- Filet de cabillaud rôti, beurre citronné 6,80€
- Ballottine de saumon farcie aux moules 7,00€

Tous nos poissons sont accompagnés d'une sauce

VIANDES

- Jambon à l'os sauce porto 5,20€
- Noix de joue de porc confite champêtre 5,50€
- Ballottine de volaille farcie 5,50€
- Sot l'y laisse de dinde à la crème 5,50€
- Filet mignon de porc crème de champignons frais 5,80€
- Suprême de poulet 5,80€
- Filet de canette 6,50€
- Suprême de pintade sauce foie gras 6,70€
- Filet de faisan farci jus serré 6,90€

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une sauce

ACCOMPAGNEMENTS

Les féculents : Tagliatelles nature ou aux petits légumes, riz nature ou à la portugaise (carottes, oignons)

Les purées : de pommes de terre à l'ancienne, de carottes, de céleris ou de potiron

Les Fruits sucrés : Pomme à la gelée de coing ou caramélisée, poire pochée

Les Pommes de terre : campagnardes, grenailles façon sarladaise, écrasé de pommes de terre crème ciboulette, Gratin de pommes de terre, mille-feuille pommes de terre et champignons

Les légumes : Mélange de légumes de saison, Flan de légumes ou de carottes, fêcassée de champignons, trio de choux, carottes à la crème, tomate provençale

- La garniture seule 1,80€

- Forfait 2 garnitures 2,50€

- Forfait 3 garnitures 3,00€

- Le parfait de petits légumes 3,00€

Menu des loulous (moins de 12 ans) : 5€50

- crêpe jambon fromage ou salade piémontaise
- saucisse de Strasbourg ou nugget's de poulet
- chips ou pâtes
- crème chocolat ou compote à boire
- Et une surprise ...

Nos Plats à thème

(à partir de 30 pers min, si moins de 30 pers suppl. de 0,50€/pers)

Sauté de porc, mogettes au beurre d'ail	5,80€
Parmentier de joue de porc confite ou de canard	5,80€
Tartiflette (suppl salade +0,50€)	5,80€
Rougail saucisses, riz et/ou mogettes	5,80€
Tajine de poulet au curry, riz /semoule à la cannelle	5,80€
Poulet jaune rôti, pdt grenailles façon sarladaise	6,00€
Bœuf en cocotte, tagliatelles aux petits légumes	6,50€
Assortiment barbecue et sa pomme de terre grâlée (andouille rôtie, poulet mariné, saucisse, chorizo grillé)	7,50€

Nos paëllas :

- Riz, crevette, fruit de mer, calamar, chorizo, poulet	7,00€
- Riz, crevette, fruit de mer, calamar, chorizo, poisson	8,00€
- Riz, crevette, fruit de mer, calamar, chorizo, poulet, poisson	9,00€

Nos couscous :

- poulet, merguez, semoule, raisins, légumes, sauces	7,00€
- poulet, merguez, Fricadelle de bœuf, semoule, raisins, légumes, sauces	7,50€
- poulet, merguez, agneau semoule, raisins, lég, sauces	9,00€

Nos cocottes individuelles (max 100pers) ou en plat à partager:

- <u>Muscadine</u> : Saucisse au muscadet, mogettes, tomate gratinée à l'ail	5,50€
- <u>Périgourdine</u> : Aiguillettes de canard, lardons, oignons, duo de pommes, crème	6,00€
- <u>Campagnarde</u> : Effiloché de porc et lardons, pommes de terre, oignons, champignons, crème	7,00€
- <u>Provençale</u> : Poulet, chorizo, tomates, poivrons, pommes de terre, courgettes	7,00€
- <u>Océane</u> : Saumon, merlu, pommes de terre, fondue de poireaux et carottes à la crème	9,00€

Infos pratiques

Nous proposons une gamme de buffets froids à partir de 9,50€/personne.

Possibilité de réaliser selon vos envies un repas à thème : Paëlla, Couscous, Tartiflette, Tajine, Cocottes, Rougail saucisses...

N'hésitez pas à prendre rendez-vous pour obtenir plus de renseignements, nous pourrions vous conseiller pour organiser au mieux vos réceptions.

☛ Livraisons

Livraison gratuite sur la commune de la Pommeraie

Forfait livraison 10kms autour de la Pommeraie : 15€

Plus de 10kms autour de la Pommeraie : 0,80€/km

☛ Divers

Nous envoyons nos commandes en containers adaptés (en fonction de leur disponibilité)

Retour des containers le lendemain de votre repas avant 10h00 par l'arrière du restaurant portillon rouge

Le Lion D'Or

2008 - 2018
RESTAURANT
TRAITEUR

Lucie et Anthony YOU
17 rue des commerçants
La Pommeraie sur Sèvre
85700 SEVREMONT
Tel : 02.51.92.87.93

restaurantleiondor@gmail.com
www.restaurant-traiteur-leiondor.fr

Carte traiteur année 2018

Le Lion D'Or

2008 - 2018

RESTAURANT
TRAITEUR

Lucie et Anthony YOU
17 rue des commerçants
La Pommeraie sur Sèvre
85700 SEVREMONT
Tel : 02.51.92.87.93

restaurantleiondor@gmail.com
www.restaurant-traiteur-leiondor.fr

Prix par personne TTC à emporter sans service

Les prix indiqués peuvent être modifiés en fonction des cours