



Au p'tit champ

Restaurant - Traiteur

0497/70.87.59

Menu à emporter et à réchauffer (Covid) du lundi au samedi soir (sur réservation avant midi pour enlever le soir).

Plat + dessert : à pd 16€.

Entrée + plat : à pd 18€.

1 entrée + plat + dessert : à pd 20€.

2 entrées + plat + dessert : à pd 26€.

Entrées froides

- Trilogie autour du saumon (fumé, tartare, terrine) (+2€).
- Tartare de veau, tomates séchées, câpres, pignon de pin, parmesan (+2€).
- Carpaccio de bœuf au Grana Padano, citron, roquette, tomates cerises.

Entrées chaudes

- Soufflé de St Jacques, crème aux poireaux, queues d'écrevisses.
- Raviole de pintade aux champignons des bois (+2€).
- Filet de rouget cuit sur peau sur riz pilaf aux asperges vertes, crème curcuma.

Plats

- Filet de dinde farci aux queues d'écrevisse en ballotine .
- Gratin de lotte aux légumes et crevettes grises (+2€).
- Entrecôte de veau aux dés de pomme flambées au Calvados (+2€).
- Cochon de lait à l'estragon.
- Aiguillette de bœuf aux poivres verts.
- Magret de canard au miel et aux framboises. (+2€).

Accompagnements :

Tagliatelles, croquettes, pomme grenaille au thym, gratin dauphinois.
(+1,5€).

Desserts

- Panna cotta vanille, coulis de mangue et passion.
- Gâteau fourré tout chocolat, crème anglaise (+2€).
- Trio de fromage de notre province, salade aux noix et raisins, sirop de Liège (+2€).

En plus du menu, nous vous proposons :

- Raclette tirée, charcuteries fines italiennes, pdt, crudités (minimum 4 pers) → 17€ / pers (caution appareil 200€, et oui c'est le prix de l'appareil).
- Coucous royal (poulet, merguez, brochette de bœuf, côte d'agneau) → 16€.
- Buffet froid pour min 4 pers. (réservation au plus tard 3 jours avant)
Roti porc, poulet rôti, roulade de jambon asperges, saucisson, boudin blanc, pain de viande, œufs mimosa, voilier aux 2 saumons, pêche au thon, tomates crabe, scampis à l'ail, crevette bouquet, crudités, féculents, sauces. → 14€ /pers.

Enlèvement le vendredi et samedi de 16h30 à 19h.