

MAISON ANSQUER OLIVIER

28 Rue du Gl de Gaulle
Tél .02.98.70.71.67
Plouhinec

les halles
Tél 02.98.75.07.51
Audierne

CARTE POUR L ANNEE 2009

LES MISES EN BOUCHE POUR APÉRITIF

Verrine	1.20 € pièce
Canapés	0.90 € pièce
Navettes au jambon	0.90 € pièce
Navettes au saumon	1.10 € pièce
Mini-tartelettes, mini-bouchées	44.30 € le kg
Pain surprise	25.00 € pièce pour 20 pers
Pain surprise	15.00 € pièce pour 10 pers

LES ENTRÉES (PRIX À LA PIÈCE)

Avocat aux crevettes	3.00 €
Melon à la chiffonnade de Bayonne	3.00 €
Coquille de Saumon	3.40 €
Coquille de crabe	3.90 €
Darne de Saumon (le kg)	31.00 €
Coquille de queue de langouste	8.50 €
Demi-langouste parisienne	18.50 €
Terrine de poisson(le kg)	23.50 €
Saumon fumé (le kg)	49.70 €
Assiette nordique (saumon fumé, lieu jaune, thon fumé Sardine fumée sur un lit de salade)	6.50 €
Assiette océane (médailon de langouste, noix de st jacques marinée, langoustines, saumon fumé)	10.50 €
Assiette gourmande (Foie gras, magret de canard fumé, haricot vert, noix confiture d oignons)	12.50 €

LES ENTREES CHAUDES (PRIX A LA PIECE)

Coquille de St Jacques à la Bretonne	3.40 €
Coquille de St Jacques aux fruits de mer	4.50 €
Croustade de St Jacques aux poireaux	4.50 €
Cassolette de St Jacques aux petits légumes	4.50 €
Aumônière de St Jacques aux petits légumes	4.80 €
Cassolette de joue de Légine à l'Armoricaine	5.00 €

LES POISSONS (PRIX A LA PIECE)

Dos de cabillaud à l'aneth	6.50 €
Ballotin de Saumon sauce crevettes	7.50 €
Brochette de St jacques sauce homardine	8.50 €
Lotte à l'armoricaine	8.50 €
Lotte rôtie au lard sauce au Poivre vert	8.50 €
Filet de Flétan rôti à la Dieppoise	8.50 €
Filet de St Pierre sauce Homardine	9.40 €
Filet de Bar grillé à la provençale	12.50 €
Calamars (kg)	26.50 €
Gambas du chef (kg)	42.50 €

LES VIANDES (PRIX A LA PART)

Roti de porc aux champignons ou à l'ananas	4.50 €
Giglette de pintadeau farcie aux bolets	6.10 €
Jambon à l'os sauce madère	6.10 €
Filet mignon de porc aux champignons	6.20 €
Jambon en croute sauce madère	6.80 €
Magret de canard au poivre vert ou à l'orange	7.10 €
Roti de veau sauce forestière	7.50 €
Cuisse de canard farcie aux cèpes	7.50 €
Magret de canette farcie sauce poires caramélisées	7.50 €
Poularde au cidre	8.10 €
Filet de bœuf en croute (6pers mini)	15.50 €

LES LEGUMES

Tomate provençale (pièce)	0.50 €
Fagot d'haricot vert (pièce)	1.20 €
Flan de légumes (pièce)	1.20 €
Tatin de légumes confits (pièce)	2.00 €
Crumble d aubergine (pièce)	3.00 €
Râpé pomme de terre (pièce)	1.50 €
Pomme dauphine (kg)	7.50 €
Pomme de terre rissolées (kg)	7.50 €
Poêlée forestière (kg)	7.50 €
Gratin de pomme de terre (kg)	7.50 €
Gratin de courgette (kg)	7.50 €
Riz (kg)	7.50 €

LES BUFFETS

Crudités assorties 0.300g/pers 3.40 € la part

Viandes froides :

(Roti de porc, rosbif, poulet)

2 sortes de viandes 3.40 € la part

3 sortes de viandes 4.00 € la part

Assortiment de charcuterie

(Jambon blanc, jambon cru, saucisson sec, ail, andouille,

Roulade au jambon, chorizo, poitrine rôtie, et pate de

Campagne) 3.40 € la part

LES PLATS TRADITIONNELS A LA PART

Cuisse de poulet au cidre et aux pommes	5.50 €
Coq au vin	5.50 €
Poulet basquaise et son riz	5.50 €
Petit salé aux lentilles	5.90 €
Bœuf bourguignon	5.90 €
Poulet a l'indienne et riz asiatique	6.50 €
Brandade de morue	6.00 €
Blanquette de veau à l'ancienne	6.10 €
Choucroute garnie	6.50 €
Cassoulet	6.50 €
Potée aux choux	7.00 €
Couscous	7.00 €
Paella	7.50 €
Paella royale (poisson et poulet)	9.00 €

Jambon à l'os sauce madère	6.10 €
Jambon à l'os sauce madère et ses légumes	6.50 €

Cochon grillé farci	7.00 €
Cochon grillé farci et ses légumes (À partir de 20pers)	8.00 €

Les cochons seront livrés mais pas découpés

Agneau grillé flageolets au lard et gratin de pommes De terre (à partir de 20pers)	13.10 €
<u>Livrés mais pas découpé</u>	

Un forfait de livraison : 15€ (+ 10km aller retour)

Pour toutes autres suggestions nous consulter

Prix applicable à compter du 01.01.2009

DESSERTS FAITS MAISON

RIZ AU LAIT * CREME AU CAMEL * TARTE AUX POMMES

MOUSSE AU CHOCOLAT.....2.00€ LA PART

FRUITS.....PRIX SUIVANT LA SAISON

YAOURTS.....PRIX SUIVANT LE CHOIX (nature ou aux fruits ou
au chocolat)

FROMAGES..... 3.00€ la part (chèvre, brie, port salut)