PLAT UNIQUE

Choucroute : 10.80€ / 14.80€ avec jarret
(Choux, saucisse fumée et Francfort, saucisson à l'ail, palette de porc, pomme de terre)

Choucroute de la mer : 13.50€
(Choux, saumon , poisson blanc et fumé, crevettes, langoustines, sauce citron)

Couscous à la viande : 12.50€
(Poulet , agneau, merguez, légumes et semoule)

Cassoulet : 10.50€
(Haricots blancs, confit de canard saucisson à l'ail, Francfort, boudin noir et poitrine de porc fumée)

Tartiflette , salade: 9.80€
(Pomme de terre , Lardons et reblochon)

Paella : 12.50€
(Riz, crevettes, langoustines, poulet…)

Tajine de poulet aux olives et citron confit, pomme de terre vapeur : 10.50€

PASSER COMMANDE
AU MINIMUM 5 JOURS AVANT

POUR UN MINIMUM DE 4 PERS

TELEPHONE
02 51 09 58 39

Possibilité d'avoir le plat chaud
Supl 1.50€/pers
50 pers et plus / Supl 1€/pers

Avec matériel de maintien au chaud

Livraison possible

Nous restons à votre disposition pour toute autre demande et nous vous souhaitons un bon appétit

Prix variable en fonction de la hausse des tarifs.

Ne pas jeter sur la voie publique
Imprimé par nos soins

Carte Traiteur A emporter

Tarif 2024

TEL: 02 51 09 58 39
3, RUE DE LA ROCHE
85310 NESMY

www.restaurant-lamaryllis-traiteur.fr
Facebook : L'Amaryllis restaurant traiteur
Mail : restaurantlamaryllis@orange.fr

MISE EN BOUCHE

Plateau dégustation : 6.50€
Mini burger au thon
Bouchée de quiche aux 4 fromages
Toast au saumon fumé
Coupelle de mousse de lard et lardons frits
Brioche, confiture cerise noire et magret

Cochonnailles apéro (5/6 pers) : 16€
Rillons, saucissons sec, jambon sec et chorizo

Pain surprise grand (env 50) : 28€
Pain surprise moyen (env 25) : 14€
Pain gourmand (20 sandwichs) : 10.50€

BUFFET FROID

Salades composées aux choix
(0.250 gr) : 3.90€
Charcuterie : 4.70€
Jambon blanc, saucisson sec et à l'ail,
jambon de Vendée, mortadelle
Nos terrines (0.50gr) : 0.85€
Moules froides au curry :
(selon saison et cours)
Melon jambon : (selon saison)
Viandes : 6.00€
Rôti de porc, rôti de bœuf, pilon de poulet
Plateau de 3 fromages : 4.50€

LES ENTREES

Tartelette façon cheesecake au saumon fumé : 8.50€
Pain de thon à la tomate sauce cocktail : 7.50€
Croustillant de crevettes aux légumes jus au chorizo: 10.20€
Terrine de foie gras de canard maison , confiture de cerise noire : 9.50€
Bloc de foie gras de canard maison (10 pers) 80.00€
Assiette Terre et Mer : 12.80€
(Foie gras, jambon sec et saumon fumé)

LES POISSONS

Saumon rôti, écrasé de pomme de terre aux poireaux : 11.50€
Croustillant de lieu, aux légumes sauce à l'oseille : 9.70€
Merlu rôti au thym, mousseline de carottes : 10.50€
Pavé de cabillaud, purée de patate douce, sauce terre et mer: 11.50€

LES VIANDES

Mijoté de veau au reblochon : 11.50€
Médaillons de veau à l'estragon : 12€20
Mignon de porc sauce diable :10.50€
Joues de porc confites : 9.50€
Souris d'agneau au romarin : 12.90€
Sauté d'agneau à l'ail : 11.20€
Magret de canard au poivre-vert : 10.80€
Cuisse de canard confite : 10.50€
Noix de jambon marinée au miel : 10.80€
Suprême de volaille, crème de champignons : 11.30€

1 Garniture aux choix comprise

Endive braisée
Tomate provençale
Purée de patate douce
Poêlée de champignons
Gratin dauphinois
Flan de légumes
Embeurrée de choux
Mogettes de Vendée
Embeurrée de pomme de terre aux oignons

Supplément garniture : 2€20