

## PLAT UNIQUE

Choucroute : 12.80€ / 15.80€ avec jarret  
(Choux, saucisse fumée et Francfort, saucisson à l'ail, palette de porc, pomme de terre)

Choucroute de la mer : 17.50€  
( Choux, saumon , poisson blanc et fumé, crevettes, langoustines, sauce citron )

Couscous à la viande : 14.50€  
( Poulet , agneau, merguez, légumes et semoule)

Cassoulet : 11.50€  
( Haricots blancs, confit de canard saucisson à l'ail, Francfort, boudin noir et poitrine de porc fumée)

Tartiflette , salade: 10.80€  
( Pomme de terre , Lardons et reblochon)

Paella : 15.50€  
( Riz, crevettes, langoustines, poulet...)

Tajine de poulet au citron  
Olives, pomme de terre vapeur : 10.50€

PASSER COMMANDE  
AU MINIMUM 5 JOURS AVANT  
POUR UN MINIMUM DE 4 PERS

Supplément 1€00/ pers  
Si plat CHAUD  
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 2026

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

[www.restaurant-lamaryllis-traiteur.fr](http://www.restaurant-lamaryllis-traiteur.fr)  
[Facebook](#) : L'Amaryllis restaurant traiteur  
[Mail](mailto:restaurantlamaryllis@orange.fr) : [restaurantlamaryllis@orange.fr](mailto:restaurantlamaryllis@orange.fr)

## MISE EN BOUCHE

### Plateau dégustation : 6.80€

Mini tartelette pomme de terre et crevettes  
Wraps au saumon fumé et roquette  
Toast de chèvre et jambon sec  
Toast rillettes de thon  
Blinis mousse de betterave, maquereaux fumé

### Cochonnailles apéro ( 5/6 pers ) : 16€

Rillons, saucissons sec, jambon sec et chorizo

### Cochonnailles prestige : 24€

Cochonnailles apéro + fromages + confiture

### 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

### Terrine de saumon à la ciboulette : 8.50€

### Pain de thon à la tomate sauce cocktail : 7.50€

### Aumônière de fruits de mer, coulis de langoustines : 10.20€

### Terrine de foie gras de canard maison, Confit d'oignons : 9.80€

### Bloc de foie gras de canard maison ( 10 pers ) : 80.00€

### Assiette Terre et Mer : 13.80€ (Foie gras, jambon sec et saumon fumé)

### Cassolette de St Jacques à la Normande : 10.50€

## LES POISSONS

### Pavé de saumon grillé, sauce citron aneth : 11.80€

### Croustillant de merlu, fondue de poireaux, crème de chorizo : 10.70€

### Dos de lieu au bacon, purée de patate douce : 11.30€

### Pavé de cabillaud, rizotto crémeux sauce safranée : 14.20€

## LES VIANDES

### Mijoté de veau aux morilles : 14.20€

### Mignon de porc à la moutarde : 12.50€

### Joues de porc mijotées à la bière : 13.50€

### Navarin d'agneau aux légumes : 15.50€

### Magret de canard au poivre-vert : 14.80€

### Cuisse de canard confite : 11.50€

### Noix de jambon marinée au miel : 10.80€

### Suprême de volaille, crème de champignons : 11.30€

### Blanquette de canard au cidre : 13.00€

### Parmentier de canard : 12.00€

### Estouffade de bœuf à la bourguignonne : 13.50€

### Rougail aux saucisses : 11.50€

### 1 Garniture aux choix comprise

Endive braisée

Tomate provençale

Purée de patate douce

Poêlée de champignons

Gratin dauphinois

Mogettes de Vendée

Ecrasé de pomme de terre

### Supplément garniture : 2€80