

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
Facebook : L'Amaryllis restaurant traiteur
Mail : 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 sandwiches) : 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