

Volailles fermières

Poulet fermier	9.50€, le kg
Pintade fermière	11€, le kg
Pintade chaponnée	24€, le kg
Suprême de pintade	30€, le kg
Chapon fermier	30€, le kg
Poularde fermière	15€, le kg
Caille fermière	selon le cours
Filet de canard	22€, le kg

Gibier

Sanglier (dos) en marinade	25€, le kg
Biche (dos) en marinade	60€, le kg
Autruche (pavé)	60€, le kg

Galantine

Volaille	22€, le kg
Canard	30€, le kg
Suprême de volaille	40€, le kg
Petit canard	2€, la pièce

Boudin blanc

Nature, morilles, truffés

Buffets froids

Assortiment de charcuterie
et pâtés
Rôti de bœuf,
Rôti de porc
Piémontaise, taboulé,
carotte

12€, par personne

Mille crêpes de saumon fumé
Marquise de jambon cru
Rôti de bœuf, jambon à l'os,
Emincé de dinde
Piémontaise, riz au thon
Tagliatelles au surimi

16€, par personne

Accompagné de mayonnaise, cornichons
et moutarde

MAISON DES SAVEURS

16 place Eugène Delacroix

76120 Grand Quevilly

Tél : 0661187755

www.maisontanquere.fr

Carte des fêtes 2017

Pensez à vos commandes !

Cocktails dînatoires

Plateau snack à 6.60€

Cheeseburger, mini croissant au jambon
Mini croque-monsieur, mini hot-dog,
mini bouchée, mini quiche , mini pizza

Plateau nordique à 8.30€

Cassolette de St Jacques sur fondant de poireaux
Mille crêpes de saumon fumé
Navette au crabe
Verrine de Gambas à l'aneth et avocat
Cuillère de fromage frais et saumon fumé

Plateau réception à 9.50€

Cassolette de ris de veau aux champignons
Navette de saumon frais
Toast froid
Toast chaud
Verrine végétarienne
Cuillère de figues fraîches et foie gras
Mille crêpes au thon

Apéritifs

Pain surprise charcutier 10 personnes à 22€
Pain surprise poisson 10 personnes à 25€
Toasts chauds à 0.65 €, pièce
Toasts froids à 0.75€, pièce
Cassolette de St Jacques à 2.30€
Cassolette de ris de veau à 2.30€
Cuillère fromage frais et saumon fumé à 1.70€
Cuillère figues fraîches et foie gras à 1.70€
Verrine de gambas à l'aneth et avocat à 1.50€
Verrine végétarienne à 1.50€
Mille crêpes saumon fumé ou thon à 1.30€
Navette au saumon frais ou crabe à 1.30€

Menu de fêtes

Mille crêpes de saumon fumé
Escargots de Bourgogne
Couronne de sole à la fécampoise
Millefeuille de pommes de terre

16.70€, par personne

Vol au vent de ris de Veau
Saumon rose Bellevue
Gigolette de canette sauce poivre vert
Gratin crémeux aux légumes

17€, par personne

Foie gras de canard sur toast
Cassolette de St Jacques sur fondant de
poireaux
Fondant de chapon
Aux morilles et marrons
Pommes dauphines

23€, par personne

Entrées froides

Foie gras de canard à 6.50€ , la tranche
Pâté en croûte Richelieu à 2.80€, la tranche
Mille crêpes au thon ou saumon fumé à 3.20€
Demi-langouste garnie 19.50€, pièce

Entrées chaudes

Escargots de Bourgogne à 5.50€, la dz
Bouchée aux ris de veau à 4€, pièce
Feuilleté de saumon à l'oseille à 3.40€, pièce

Poissons chauds

Coquille St Jacques à la normande à 5.10€
Cassolette de St Jacques et légumes à 5.50€
Couronne de sole à la fécampoise à 6.50€
Saint Pierre à l'oseille à 7.50€

Viandes chaudes

Fondant de chapon morilles/marrons à 7.50€
Gigolette de canard sauce au poivre à 7.50€
Jambon sauce madère ou porto à 4.90€

Jambon en croûte

Sauce madère ou porto

-10 personnes à 50€
10 à 15 personnes à 70€
15 à 20 personnes à 90€

Garnitures

Pommes Anna à 2.80€
Mille crêpes de pommes de terre à 2.80€
Gratin crémeux de légumes à 2.80€