

Cocktail « Fabrication maison »

Plateau de 24 canapés assortis 23,00€/Plateau

- Finger gingerbread, vague de foie gras, chutney de mangue fraîche
- Blinis au saumon fumé, crème cheese au yuzu et aneth fraîche
- Mini tartelette salée, bavaise de langoustine à l'Armoricaïne, perle d'harenga
- Lamelle de chorizo « ibérique », ricotta aux éclats de pignon de pin

Plateau de 24 mini muffins salés (à servir chaud)..... 23,00€/Plateau

- Tomates confites et thon
- Poulet tandoori et poivron
- Champignon de Paris, jambon et fromage

Réductions chaudes 0,75€/Pièce

(Mini quiche – pizza – croque – gougère – feuilleté à l'escargot et beurre d'ail)

Les Mini Burgers 1,70€/Pièce

- Mini burger de boeuf, cheddar et compotée d'oignons
- Mini burger de St Jacques et poitrine croustillante

Pain « surprise » prestige 36,00€/Pièce

Œuf toqué à la morille 2,30€/Pièce

Mini macaron au foie gras 1,30€/Pièce

Verrines salées froides 1,80€/Pièce

- Verrine tube, mousse de langoustine, cappuccino d'avocat et segment de mandarine
- Bulle transparente de St Jacques et saumon en tartare aux grains de passion, mangue et ciboulette
- Flacon, fin velouté d'asperges vertes
- Ardoise, escalope de bar mariné aux agrumes, baie rose concassée

Les coffrets

Coffret de 6 verrines froides assorties 12,70€/Coffret

Coffret de 12 verrines froides assorties 22,80€/Coffret

- Salpicon de homard et crème de champignon
- St Jacques et saumon en tartare aux grains de passion, mangue et ciboulette
- Écrasé de patate douce au gingembre et coriandre fraîche, copeau de fois gras

Mini « wood box » (verrines chaudes) 2,20€/Pièce

- Foie gras poêlé, jus au cognac et poivre vert
- Noix de St Jacques rôtie, jus d'agrumes et fondue d'endive
- Chair de homard, émincé de poireaux julienne au beurre cru et estragon frais, bisque onctueuse

Pour compléter votre cocktail, nous vous proposons également

- Mini pâté en croûte canard et foie gras de canard (500g)..... 22,00€/Pièce
- Mini pâté en croûte de caille aux raisins (500g)..... 20,00€/Pièce
- Petit boudin noir créole – Boudin blanc cocktail..... 25,00€/Kg
- Mini poivrons à la ricotta de vache..... 38,00€/Kg
- Gambas façon méditerranéenne – Gambas à l'ail..... 49,00€/Kg

Sur Commande

Le caviar d'Aquitaine (20g) 48,00€/Boîte

Le caviar d'Aquitaine (50g) 100,00€/Boîte

Le caviar d'Aquitaine (100g) 180,00€/Boîte

LEROUGE TRAITEUR

Artisan traiteur - Pâtissier

Des professionnels à votre écoute !

Composez votre menu

Ne pas jeter sur la voie publique - www.cmapub.fr

Lerouge

traiteur

Carte

fêtes de fin d'année
et hiver 2019-2020

Boulevard Louis Leprince Ringuet
72000 LE MANS
(Terminus tramway université)

Tél. 02 43 42 39 01

Fax 02 43 42 37 59

contact@lerougetraiteur.fr



Joyeuses Fêtes !

www.lerouge-traiteur-le-mans.fr

Tarifs valables jusqu'au 15/02/2020

(Nos tarifs s'entendent avec la TVA 5.50 % incluse - à emporter)
Les prix pourront être modifiés en fonction du taux de TVA
en vigueur et selon les cours du marché.

Des professionnels à votre écoute !

Entrées froides

Nos foies gras « maison »

- Foie gras de canard français au naturel, sel de Guérande et poivre de Sarawak (50g), douceur de chutney **8,50€**
- Foie gras de canard français au Beumes de Venise, sel de Guérande et poivre mignonnette (50g), douceur de chutney **8,50€**
- Foie gras de canard français parfumé au gingembre confit et miel d'acacia, douceur de chutney **8,50€**
- Foie gras d'oie «française» au porto blanc (50g) **13,80€**
(Quantité limitée)
- Trilogie de médaillons de nos foies gras sur ardoise **12,50€**
(Au naturel – au Beumes de Venise – au gingembre confit et miel d'acacia) - (90g)

Pour accompagner le foie gras, nous vous proposons :

- Verrine de chutney de mangue **1,00€/Verrine**
- Verrine de chutney d'oignons **1,00€/Verrine**
- Perles de vinaigre balsamique **3,80€/Pot** de 30g

Nos entremets de poisson « maison » (au Kg)

- Entremet de saumon aux écrevisses et fines herbes **38,00€/Kg**
- Délice de brochet aux petits légumes **38,00€/Kg**
- Fondant de St Jacques et brunoise de homard **46,00€/Kg**

Nos autres suggestions « maison »

- Sur un palet crumble salé au basilic frais, courgette sautée et cubes de saumon fumé, tomate confite en quartier et crème cheese acidulée **8,00€**

- Salade de homard, vinaigrette à la mangue et grains de passion, salade de pousses d'épinard et copeaux de légumes anisés **10,60€**

- Trilogie « Mille et une nuits » **11,50€**
 - Notre foie gras au Beumes de Venise, sel de Guérande et poivre mignonnette
 - Carpaccio de St Jacques en marinère de légumes
 - Salade de homard, vinaigrette à la mangue et grains de passion

- Demie-langouste de Cuba pochée à la Parisienne
(Prix selon cours du marché)

LEROUGE Traiteur, vous propose également pour les fêtes de fin d'année :

- Pâté en croûte de perdrix, pomme et cassis noir **32,00€/Kg**
- Mini ballottine de pintade au cognac et amandes (150g) **6,00€/Pièce**
- Mini ballottine de sanglier aux pistaches (150g) **6,00€/Pièce**
- Galantine de poularde aux champignons forestiers **30,00€/Kg**
- Rillettes d'oie **28,00€/Kg**
- Saucisson sec au foie gras de canard (mini 260g) **13,00€/Pièce**
- Saucisson sec à la truffe noire du Périgord (mini 260g) **13,00€/Pièce**
- Saumon fumé Label Rouge d'Écosse **78,00€/Kg**

Entrées chaudes et poissons « Fabrication maison »

- Bouchée à la reine aux ris de veau, champignons et volaille **4,80€**
- Coquille St Jacques à notre façon **4,80€**
- Vol au vent de la mer aux coquillages et queues de crevettes sautées, jus safrané sur lit d'épinard **5,50€**
- Nos escargots de Bourgogne « pur beurre » - La douzaine **8,60€**
- Cocotte « Wood Box » de ris de veau, allumette de lard fumé et petits Paris braisés **8,60€**
- Cocotte « Wood Box » de queues d'écrevisses et coquillages sur sa fondue de tomate, jus safrané de coquillage au Champagne **8,60€**
- Cocotte « Wood Box » de homard, fondue de poireaux à l'estragon **11,50€**
- Filet de sandre en pavé, sauce au vin rouge de Chinon, baies de Genièvre et farandole de petits légumes **10,50€**
- Filet de bar, velouté crémeux au thym citron et vin de Jasnières, asperges vertes et lardons croustillants **12,50€**
- Filet de flétan, beurre noisette monté au persil plat et ses petits coquillages, fricassée de crosnes, edamame et carotte jaune braisée **12,50€**
- Brochette de noix de St Jacques, jus d'agrumes au Noilly Prat et segments, endive braisée aux fruits secs **13,50€**
- Trilogie « Gourmande » d'entrées chaudes **12,50€**
 - Noix de St Jacques, jus d'agrumes au Noilly Prat
 - Filet de sandre, sauce au vin rouge de Chinon
 - Filet de bar, velouté crémeux au thym citron et Jasnières

les viandes crues (à cuire)

Sur commande et à réserver au plus tard le 13 décembre

Les volailles de fêtes

Chapon - Poularde - Faisan
Caille - Dinde - Volaille de Bresse (sur commande)

Le gibier

Sanglier – Cerf en pavé ou rôti

Mais aussi :

Magret de canard farci aux cèpes
Canette farcie à l'orange
Pintade forestière (farcie aux champignons et foie gras)

Viandes avec son accompagnement « Fabrication maison »

- Suprême de volaille fermière Label rouge, cuisson basse température, sauce crémeuse à l'estragon et poêlée de pleurotes, bulbes caramélisés et asperges vertes aux fines herbes **12,00€**
- Tournedos de filet de canard rôti, jus corsé au cognac et poivre, gratin de topinambour aux échalotes caramélisées **12,50€**
avec foie gras poêlé **15,00€**
- Filet de chapon braisé au vin jaune, velouté de morille crémé, gratin de pomme de terre à la crème de Normandie **12,90€**
- Cocotte « Wood Box » de filets mignons de sanglier, jus à la rhubarbe et son écrasé de patate douce à la coriandre **12,90€**
- Cocotte « Wood Box » de filets de perdreaux sauvages, fricassée de légumes racines, sauce au persil plat et lard fumé **13,50€**
- Quasi de veau braisé, cuisson basse température au romarin, palet de vitelotte, fèves et girolles sautées **13,50€**
- Dinde de cerf, sauce vin rouge aux épices, petite pomme Sarthoise rôtie et châtaignes **15,00€**
- Filet de bœuf en croûte briochée (mini 6 personnes), Duxelle de champignons et feuilles d'épinard suées au beurre, sauce au foie gras **16,50€**
- Trilogie « Festive » **14,50€**
 - Filet de chapon braisé au vin jaune et velouté de morilles, gratin de pomme de terre à la crème de Normandie
 - Quasi de veau braisé, pomme vitelotte, fèves et girolles sautées
 - Filet de perdreau sauvage, fricassée de légumes racines, sauce au persil plat

Autres accompagnements (poissons ou viandes)

- Gratin de pomme de terre à la crème de Normandie **1,80€**
- Petite pomme Sarthoise rôtie et châtaignes **1,80€**
- Gratin de topinambour aux échalotes caramélisées **1,90€**
- Fricassée de légumes racines au lard et persil plat **1,90€**
- Cocotte « Wood Box » d'écrasé de patate douce à la coriandre **2,00€**
- Palet de vitelotte, fèves et girolles sautées **2,20€**
- Poêlée de pleurotes, bulbes caramélisés et asperges vertes aux fines herbes **2,80€**

Et aussi...

- Croustillant de camembert et pomme rôtie au miel **2,80€**

Quelques unes de nos suggestions sont présentées en platerie porcelaine, verre ou grès et font l'objet d'une consigne.
(Nos tarifs s'entendent avec TVA 5.50 % incluse – à emporter)