

Le Château de la Ferté vous présente :

Sa carte traiteur

Votre chef, Christian Robard, vous propose :

Entrées

| | |
|--|----------------|
| Foie gras maison | 8€ la portion |
| Foie gras maison | 45€ les 500gr |
| Foie gras maison | 80€ le kilo |
| Magrets fumés en brochette et ses billes de mozzarella..... | 4€ la portion |
| Homard canadien ou bleu à l'américaine et son riz pilaf..... | selon le cours |
| Homard canadien ou bleu mayonnaise et sa garniture..... | selon le cours |
| Homard canadien ou bleu thermidor..... | selon le cours |
| Flan de crabes sauce cocktail..... | 4€ la portion |
| Saumon mariné..... | 5€ la portion |

Plats

| | |
|--|----------------|
| Noix de St Jacques et ses tagliatelles de légumes sauce vin blanc..... | 15€ la portion |
| Noix de St Jacques sauce Noilly et son flan de courgettes/feta..... | 15€ la portion |
| Filet de bar et ses tagliatelles de légumes sauce champagne | 15€ la portion |
| Suprême de pintadeau sauce foie gras..... | 12€ la portion |
| Haut de cuisse de poularde sauce cèpes et morilles..... | 15€ la portion |
| Filet de canette sauce cèpes et morilles..... | 14€ la portion |
| Filet mignon de porc et sa fondue aux oignons rouges au cidre..... | 10€ la portion |

Toutes les viandes sont servies avec un écrasé de pomme de terre au parmesan et sa fricassée de pleurotes.

Noël : commande à passer avant le 20 décembre, retrait le 24 jusqu'à 17h

Saint Sylvestre : commande avant le 27 décembre, retrait le 31 jusqu'à 17h



Réservation uniquement par téléphone au 02 40 33 94 78

Le Château de la Ferté - La Ferté 44330 Vallet

