

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.

Commande à passer au minimum 7 jours avant

Réservation uniquement par téléphone au 02 40 33 94 78

Le Château de la Ferté - La Ferté 44330 Vallet