

*Cochon de lait farci rôti au four*

*Par personne 9.55 euros (à partir de 15 personnes)  
Sauce grillade  
Semoule couscous, ratatouille maison*

*Le porcelet est livré découpé et chaud en conteneur  
ainsi que la semoule et ratatouille*

*Avec nos buffets il est possible de vous fournir :*

*Le pain par personne 0,55 euro*

*Livraison moins de 10 km 25.00 €  
au de la de 10 kms 0.70 € du km*

*Vettier Michel Traiteur*

*30 place de l'église 35480 Guipry*

*Tel.02 99 34 71 88*

*Fax. 02 99 34 13 23*

*prix de la qualité totale*

*[www.boucherievettier.com](http://www.boucherievettier.com)*

### Réductions

*Mini bouchées	0.80
*Mini pizzas	0.80
*Pruneau-lard fumé	0.55
*Toasts sur plat	0.75
*Mini brochettes (jambon à l'ananas)	0.65
*Mini brochettes (chaudes)	0.80
*Mini brochettes (fromage, tomate cerise, crevette)	0.80
*Verrine	1,10

### Pains surprises

*Saumon fumé, saucisson sec, bayonne	40 toasts	29.00
	À partir de deux	27.50

### Viandes cuisinées

*Rôti de veau à la forestière	8.60
*filet de veau (aux cèpes)	11.20
*Paupiette de veau au délice forestier	6.65
*Civet de lièvre	7.20
* Ragout de chevreuil	9.50
*Gigot de chevreuil sauce grand veneur	12.25
*Gigot de sanglier sauce grand veneur	11.40
*Faisan aux lardons forestier	8.70
* Rôti de biche sauce grand veneur	10.75
*Pavé de biche sauce grand veneur	13.25
*Filet mignon de sanglier	15.30

### \*Légumes compris avec tous nos plats

Endive braisée, fond d'artichaut, tomate provençale,  
Petites pommes de terre fraîches rissolées,  
Pomme fruit au quatre épices,  
Pomme fruit à la gelée de groseille.

Haricots verts, purée de marron, flageolets, gratin dauphinois

Pour vos soirée de groupes \*Couscous 6.70 \*Choucroute 6.70  
\*Poulet basquaise 6.70 \*Bourguignon 6.70 \*Jambalaya 6.70  
\*Cassoulet 6.70\*Potée 6. 70 \*Paëlla 6.70  
Jambon a l'os sauce madere 6.70 choucroute de la mer 6.70

Association : plat unique - fromage - dessert 8.80

## Viandes cuisinées

<i>Cuisse de pintades aux cèpes</i>	7.25
<i>Cuisse de canard farcie aux cèpes</i>	9.60
<i>Coq au vin</i>	7.10
<i>Caille aux raisins farcis</i>	8.45
<i>Cuisse de canard aux pêches</i>	8.45
<i>Cuisse de canard à l'orange</i>	8.45
<i>Filet de canard au poivre vert ou cidre</i>	8.60
<i>Suprême de pintade aux raisins</i>	7.60
<i>Pintade aux raisins</i>	6.05
<i>Chapon farci à la forestière</i>	12.00
<i>Jambon braisé maison (ananas ou porto)</i>	5.50
<i>Jambon braisé maison (ananas ou porto) la demie part</i>	3.90
<i>Langue de bœuf (porto ou madère)</i>	6.15
<i>Tournedos filet à la bordelaise</i>	11.00
<i>Gigot d'agneau</i>	8.95
<i>Noix de joue de porc confite au cidre</i>	7.10
<i>Rôti de porc à la forestière</i>	6.55
<i>Rôti de porc aux pruneaux</i>	6.55
<i>Rôti de porc orloff</i>	6.55
<i>Brochette de filet mignon de porc aux abricot</i>	8.45
<i>Rognon de veau en cassolette</i>	8.35
<i>Rôti de veau orloff</i>	8.60

## Entrées froides

<i>* Demi-langouste en bellevue</i>	15.60
<i>* Saumon frais farci à la Bretonne</i>	6.90
<i>* Truite de mer farcie à la Bretonne</i>	6.90
<i>* Saumon frais fumé maison sauce ciboulette</i>	7.90
<i>* Saumon en bellevu</i>	5.80
<i>* Merlu en bellevu</i>	5.80
<i>* Coquilles de saumon, ou surimi, ou merlu</i>	4.00
<i>* Terrine de St Jacques sauce cocktail et cerfeuil sur plat</i>	4.55
<i>* Terrine de saumon frais et fumé, sauce cocktail sur plat</i>	4.55
<i>* Assiette nordique (saumon fumé, lieu fumé, maquereaux fumé, crevettes roses, noix de St Jacques mariné, sauce ciboulette)</i>	6.95
<i>* Assiette landaise (filet de canard fumé, gésiers de canard confit mousson de canard, vinaigrette à la framboise)</i>	6.95
<i>* Foie gras de canard entier fabrication maison et ses toasts</i>	12.65
<i>* Demi-ananas en pagodes</i>	5.30
<i>* Ananas en cassolette</i>	3.90
<i>* Melon au bayonne</i>	3.40

## Entrées chaudes

* Bouchées à la reine	4.00
* Bouchées de fruits de mer	4.00
* Coquilles de St Jacques	5.30
* Feuilleté de St Jacques à la crème de poireaux au Noilly)	6.80
* Feuilleté de saumon	5.90
* Feuilleté de fruits de mer	5.90
* Feuilleté de jambon	15.00 le Kg
* Cassolette de St Jacques au fondu de poireaux	6.60
* Cassolette de queue de langouste à l'armoricaine	11.00
* Aumonière de saumon (Avec sa crème de poireaux au Noilly)	6.60
* Aumonière de St Jacques (Avec sa crème de poireaux au Noilly)	6.80

## Poissons chauds

*Pavé de colin	6.30
*Filets de saumon	6.80
*Paupiette de saumon farci à la Bretonne	6.95
*Duo de saumon et St Jacques en brochettes	9.80
*Filets de sole	7.75
*Lotte à l'armoricaine	10.70
*Demi-langouste grillée à l'armoricaine	15.60
*Filet de sandre	8.70
*Filet de truite saumonée	6.65
*Filet de perche	6.45
*Duo de gambas et saumon	9.15
*Dos de loup de mer	8.70

### Légumes servis avec les poissons

Riz et julienne de légumes  
Petits légumes vapeur (carottes et courgettes)

### Nos sauces

Sauce vin blanc, Coulis d'étrille, sauce champagne

Sauce crevette, Coulis de langoustine

Sauce Normande, Crème de poireaux au Noilly

Sauce à l'oseille, A l'armoricaine