

APERITIF :

Feuilletés salés	2.50€ les 100gr
Pain surprise	26.00€ la pièce
Toasts variés	0.80€ la pièce
Pâté croûte cocktail	16.80€ le kg
Quiche (environ 20 pers).....	19.00€ la plaque
Pizza (environ 20 pers).....	19.00€ la plaque
Verrines assorties.....	2.00€ la pièce

ENTREES FROIDES :

Pâté croûte foie gras	5.40€ la part
Ballottine de volaille	2.80€ la part
Ass. charcuterie (3 sortes)	4.00€ la part
Assiette périgourdine	6.90€ la part
Crudités variées (4 sortes)	3.80€ la part
Salade aux cuisses de grenouilles	5.00 € la part
Salade gourmande.....	5.50€ la part
(noix, gésiers, magret, jambon)	
Salade de la mer.....	6.00€ la part

FEUILLETES :

Jambon	2.90€ la part
Foie gras et compotée d'oignons.	5.70€ la part
Fruits de mer	3.80€ la part
Grenouilles	4.80€ la part
Escargots	4.20€ la part
Ris de veau	6.50€ la part
Gambas et St Jacques	5.00€ la part

POISSONS FROIDS :

Médaille de saumon garni.....	5.30€ la part
Médaille de colin garni	4.50€ la part
Médaille de brochet garni	5.50€ la part

POISSONS CHAUDS :

Gratin de fruits de mer	4.20€ la part
Dos de loup sauce crevettes	5.40€ la part
Lotte à l'armoricaine	8.00 € la part
Saumon à l'oseille	5.60€ la part
Coquille St Jacques	5.00€ la part
Sandre sauce Riesling.....	5.70€ la part
Maestro de saumon sauce oseille	5.50€ la part

LEGUMES :

Gratin dauphinois	2.20€ la part
Gratin aux cèpes	2.80€ la part
Fagot de haricots	1.40€ la part
Tomate à la provençale	1.40€ la part
Fran de légumes du soleil	1.40€ la part
Fran aux champignons.....	2.20€ la part
Soufflé de carottes.....	2.00€ la part
Pommes grenailles	
au sel de Guérande.....	2.30€ la part
Risotto aux cèpes	3.00€ la part

PLATS CUISINES :

Pavé de bœuf bordelais	5.80€ la part
Filet mignon de porc au cidre	5.20€ la part
Noix de veau aux girolles	5.70€ la part
Pavé de veau aux morilles.....	5.90€ la part
Poulet aux morilles	5.60€ la part
Cuisse de canard au poivre vert..	5.20€ la part
Magret de canard au poivre vert	6.00€ la part
Civet de porcelet	5.00 € la part
Suprême de pintade aux morilles	5.80€ la part
Blanquette de Veau	5.80€ la part
Noix de joue porc à la moutarde .	5.20€ la part
Estouffade de veau provençale .	5.80€ la part
Coq au vin	4.40€ la part
Jambon au madère	4.00€ la part
Bœuf bourguignon	4.80€ la part
Poulet basquaise	4.20€ la part

PLATS UNIQUES :

Pot au feu	5.60€ la part
Poule au riz	4.80 € la part
Choucroute	6.90€ la part
Couscous royal.....	5.80€ la part
Potée.....	5.60€ la part
Paëlla royale	6.00€ la part
Lasagnes.....	5.50 € la part
Cassoulet	6.00€ la part

Menu à 19.00 €

Salade aux cuisses de grenouilles
Maestro de saumon sauce oseille
Noix de veau aux girolles
Gratin dauphinois
Fagot de haricots

Menu à 17.90 €

Pâté croûte foie gras
Sandre sauce Riesling
Filet mignon de porc au Cidre
Flan de légumes du soleil
Tomate provençale

Menu à 14.50 €

Salade de la mer
Cuisse de canard au poivres vert
Flan de légumes
Gratin dauphinois

Menu à 11.80 €

Feuilleté grenouilles
Noix de joues de porc sauce moutarde
Gratin dauphinois

Nous sommes à votre service

Pour l'organisation

de vos réceptions

- ☆ Baptême
- ☆ Communion
- ☆ Mariage
- ☆ Fêtes des classes
- ☆ Anniversaire
- ☆ Repas associatif

N'hésitez pas à nous consulter

Horaires d'ouverture:

Mardi et jeudi 8h à 18h30
Vendredi et samedi 8h à 13h
Fermé le lundi et le mercredi

BARRIQUAND TRAITEUR

*Mariage, repas familial (anniversaire, baptême...),
lunch, soirée associative
Fête des classes, Plats à emporter*

Plats cuisinés

A

Emporter

2020

Céline et Eric

Et son équipe sont à votre disposition

pour

Tous vos repas

Pensez à passer vos commandes

72h avant

Rue de la République

42840 Montagny

Tel. 04.74.64.20.33

Fax. 04.74.64.11.73

mail@barriquand-traiteur.fr

www.barriquand-traiteur.fr