

SARL PELLAULT PERE ET FILS

CHARCUTIER TRAITEUR

N° agrément : 86 195 01

4, rue de la cordrie

86220 PORT DE PILES

Tel : 05.49.85.63.01 **Fax :** 05.49.21.51.48

PLATS PREPARES A EMPORTER

Tarifs à la portion, sans service, enlevé à notre établissement

LES ENTREES

Les salades vertes :

- Salades de gésiers, de lardons, de filet de canard fumé accompagnée de tomates et d'une vinaigrette à la framboise : 3.80 €
- Salade d'émincés de poulet, tomates cerise, cubes de comté, maïs, accompagnée d'une vinaigrette à la framboise : 3.80 €
- Salade d'émincés de volailles marinées à l'armagnac, tomates cerise, pignons de pins, œufs de cailles, accompagnées d'une vinaigrette au cidre : 4 €
- Salade de miettes de tourteau, de crevettes, d'écrevisses et de pomelos, accompagnés de tomates et d'une vinaigrette citronnée au vinaigre de xérès : 4 €
- Salade de miette de tourteau, crevettes, moules, st jacques, agrémenté d'une sauce velouté à la ciboulette, d'œufs, de tomates et de petites asperges : 4.50 €
- Salade de miettes de tourteau, de crevettes et de moules accompagnées d'une chiffonnade de saumon fumé, de tomates et d'une sauce mousseline à la ciboulette : 4.50 €
- Salade de st Jacques, de crevettes et de moules accompagnée d'une chiffonnade de saumon fumé et d'une salade au velouté de ciboulette : 5.50. €

Les terrines de poisson :

- Charlotte de poissons aux écrevisses et aux asperges, accompagnées d'une sauce corail, d'œufs et de tomates : 3.80 €
- Gourmandise de tourteau aux asperges et aux crevettes accompagnée d'œufs, de tomates, et d'une sauce velouté à la ciboulette : 3.80 €
- Rubis d'écrevisse et de lotte, à l'étuvé de poireaux et à l'estragon, accompagné d'une sauce corail, d'œufs et de tomates: 4.50 €

Les foies gras :

- Terrine de canard au cœur de foie gras au sauternes, accompagnée d'une salade au vinaigre de cire et de tomates : 4 €
- Tranche de foie gras au Coteau du Layon : 4 €
- Assiette de foie gras au sauternes, sur sa gelée perlée, accompagné d'une salade à la vinaigrette de framboise et d'une brioche à tiédir : 6 €

Divers :

- Croustade de poissons aux fruits de mer : 3 €
- Croustade de volaille au pineau des Charentes : 3 €
- Croustade d'escargot de bourgogne accompagné d'une salade verte au vinaigre de cidre : 3.80 €
- Bouchée à la reine au ris de veau et au Porto : 4 €
- Vol au vent au saumon, aux asperges verte sauce normande : 4 €
- Croustade de st jacques, crevettes et asperges vertes, sauce langoustines : 5 €
- Assiette gourmande : Saumon fumé, terrine de st jacques et mousson de canard : 5 €

LES POISSONS

Tarifs à la portion, sans service, enlevé à notre établissement

- Filet de hoky sauce crustacée sur un lit de riz et de petits légumes : 3.50 €
- Filet de colin lieu sur un lit de tagliatelles sauce au Riesling : 3.50 €
- Filet de perche sauce riesling sur un lit de riz et de petits légumes: 4 €
- Myriade de saumon au Coteau du layon sur un lit de riz et de petits légumes : 4.50 €
- Filet de brochet à la crème d'asperges vertes accompagné d'un riz basmati : 4.50 €
- Loup de mer au sabayon de Chinon sur un lit de tagliatelles ou sur un lit de riz et de petits légumes et sa sauce royale : 4.50 €
- Filet de saumon sauce oseille ou sauce dieppoise sur un lit riz et de petits légumes ou à la crème de poireaux sur un lit de riz et de petits légumes: 4.50 €
- Filet de rouget sauce Dieppoise sur un lit de riz et de petits légumes ou sur lit de fenouil et son coulis de langoustine sur un lit de riz et de petits légumes : 4.50 €
- Filet de dorade sébaste sauce crustacés au piment d'Espelette sur un lit de riz à l'étuvée de légumes : 5 €
- Cœur de filet d'esturgeon sauce au curcuma accompagné d'une embeurrée de chou au petits lardons fumés : 5 €
- Suprême de sandre au cidre et son étuvé de poireau ou sauce Vouvray sur un lit de riz et de petits légumes : 5.50 €
- Cassolette de loup et de fruit de mer sauce au vouvray accompagnée d'une timbale de riz à la fondue de légumes 5.70 €
- Filet de rascasse au lait de coco et au curry sur un lit de riz sauvage aux petits légumes: 5.70 €
- Filet d'empereur et sa crème de champagne sur un lit de riz et d'étuvée de légumes : 6 €
- Cassolette rouget et de fruit de mer sauce au muscadet accompagnée d'une timbale de riz à la fondue de légumes 6 €
- Médaillon de lotte bardée de poireau sauce safranées accompagnée d'une timbale de riz à la fondue de légumes : 8.50 €
- Lotte à l'Américaine accompagnée d'une timbale de riz à la fondue de légumes : 8.90 €
- Surprise de noix de coquille st Jacques accompagnée d'une timbale de riz à la fondue de légumes : 10 €
- Flambée de noix de st jacques au cognac accompagnée d'une timbale de riz à la fondue de légumes : 10.20 €
- Cassolette de st Jacques et de chair de gambas en thermidor accompagnée d'une timbale de riz à la fondue de légumes : 10.20 €
- Poêlée de gambas au whisky accompagnée d'une timbale de riz à la fondue de légumes : 12.30 €

SARL PELLAULT PERE ET FILS

CHARCUTIER TRAITEUR

N° agrément : 86 195 01

4, rue de la cordrie

86220 PORT DE PILES

Tel: 05.49.85.63.01 Fax: 05.49.21.51.48

LES VIANDES

Tarifs à la portion, sans service, enlevé à notre établissement

Toutes les viandes sont accompagnées de trois légumes au choix

Les volailles :

- Fricassée de volaille à la crème et aux champignons : 6 €
- Osso bucco de dinde à la brunoise de légumes : 6€
- Cuisse de poulet vallée d'auge : 6.80 €
- Magret de canard à la poire / ou sc. Forestière / ou sc. Airelles / ou sc. Cramberies / ou sc. Périgourdine : 7.50 €
- Sauté de canard à l'ancienne : 7.50 € (sauce brune, petits oignons et champignons)
- Cuisse de canette Madiran : 8 €
- Coq au vin de Chinon : 8 €
- Suprême et cuisse de pintade sc. Périgourdine ou crème de morilles : 8 €
- Cuisses de canard farci aux cèpes sc. périgourdine : 8.50 €
- Confit de canard (cuisse) sauce forestière : 9 €

Le porc :

- Jambon à l'os sc. Forestière / ou sc. Porto / ou sc. Madère : 7 € (5.80 € sans sauce)
- Carré de porc rôti sur l'os, crème d'ail ou sauce forestière : 7 €
- Filet mignon rôti au miel, crème d'ail : 7.50 €
- Colombo de porc : 7.50 € (sauté de porc, riz au curry et haricots rouges)
- Sauté de porc à la provençale : 7.50 €
- Sauté de porc au caramel et nouilles sauté : 7.50 €

Le bœuf :

- Pièce de bœuf rôti (cœur de rumsteck) sauce forestière : 7.85 €
- Sauté de bœuf aux airelles : 8.50 €
- Bœuf bourguignon : 8.50 €
- Carbonade de bœuf à la bière : 8.50 €
- Goulasch de bœuf au paprika doux : 8.50 €
- Daube de bœuf à la provençale : 8.50 €
- Tournedos de bœuf sc. Périgourdine / ou sc. Bordelaise / ou sc. Forestière : 10 €

Le veau :

- Médaille de veau Duroc (sauce brune aux champignons, accompagnée d'une fondue de tomates) : 9 €
- Médailles de veau à la crème et aux champignons : 9 €
- Rôti de veau braisé à l'ancienne: 8.50 €
- Rôti de veau gruyère bacon et son jus : 8.50 €
- Blanquettes de veau à la crème et aux champignons : 8.85 €
- Sauté de veau marengo : 8.85 € (sauce brune légèrement tomates, avec petits oignons caramélisés et champignons)

L'agneau :

- Gigot d'agneau à la crème d'ail / ou au cresson : 9 €
- Navarin d'agneau : 8.50 €

Les gibiers (Suivant saison) :

- Civet de gibier au miel et aux petits oignons caramélisés : 7.50 €
- Filet de kangourou sc. Souvaroff / ou sc. Forestière / ou sc. marchand de vin : 8 €
- Civet de bison au Chinon : 8 €
- Sauté de bison aux airelles : 8 €
- Rôti de biche sc. Grand veneur / ou sc. Airelles / ou sc. Forestière : 9 €
- Mijotée de sanglier sauce crémée aux 3 poivres : 9.50 €
- Pavé de biche sc. Périgourdine : 11.50 €

Les plats uniques

- Tartiflette au reblochon et salade verte : 7 €
- Tajine de poulet au citron confit et olives vertes, carottes au curry et semoule aux raisins : 7.50 €
- Pot au feu : 8.50 €
- Cassoulet au confit de canard : 9 € (saucisse, poitrine, jarret, confit, haricots)
- Paella Royale : 9 € (poulet, poissons, langoustine, riz et garniture)
- Couscous royale : 9 € (poulet, agneau, merguez, boulette, légumes, semoule, et sauce piquante)
- Choucroute garnie : 9.50 € (avec jarret de 380g à 500g) 8.50 € (avec jarret de 250g) (saucisses Montbéliard et Strasbourg, saucisson, poitrine fumé, pommes de terres, 300g de choux, jarret)

LES LEGUMES

Haricots verts ,tomate provençale, champignons à l'ail et au persil, émincé de fond d'artichaut, pleurotes à l'ail et au persil (supplément de 0,80 €), endive braisée, gratin de 5 légumes, gratin dauphinois, tête de choux-fleurs gratinée, carottes tournées glacées, carottes rondelles à l'ail et au persil, pommes de terres vapeur, chou de Bruxelles, purée de céleri, flan de céleri aux poires, flan de courgettes, flan de champignons, tagliatelles, haricots blancs ou flageolets verts au petits lardons, petits pois à la Française, , pommes duchesses, marrons glacés, pomme fruit et sa gelée de groseille, Gratinée de courgettes et tomates à la provençale, purée de patates douces

SARL PELLAULT PERE ET FILS

CHARCUTIER TRAITEUR

N° agrément : 86 195 01

4, rue de la cordrie

86220 PORT DE PILES

Tel : 05.49.85.63.01 **Fax** : 05.49.21.51.48

Menu composés à emporter

Tarifs à la portion, sans service, enlevé à notre établissement

Menu à 15 €

Salade de gésiers, de petits lardons, de filets de canards fumés, accompagnée de tomates et d'une vinaigrette à la framboise

Ou

Salade d'émincés de volailles marinées à l'armagnac, tomates cerise, pignons de pins, œufs de cailles, accompagnées d'une vinaigrette au cidre

Filet de brochet à la crème d'asperges vertes accompagné d'un riz basmati

Ou

Filet de perche du Nil sur un lit de riz et de petits légumes, sauce Riesling

Filet mignon rôti au miel, crème d'ail

Ou

Magret de canard à la crème d'ail ou sauce forestière

Gratin de 5 légumes

Tomate provençale

Champignons à l'ail et au persil

Menu à 17.50 €

Salade de miettes de tourteau, de crevettes, d'écrevisses et de pomelos, accompagnés de tomates et d'une vinaigrette citronnée au vinaigre de xérès

Ou

Foie gras de canard et sa gelée perlée

Cœur de filet d'esturgeon sauce au curcuma accompagné d'une embeurrée de chou au petits lardons fumés

Ou

Filet de dorade sébaste sauce crustacés au piment d'Espelette sur un lit de riz à l'étuvée de légumes

Sauté de bœuf aux aïelles

Ou

Cuisse de canard farcie aux cèpes sauce forestière

Gratin de 5 légumes

Tomate provençale

Champignons à l'ail et au persil

FICHE DE COMMANDE POUR PLATS PREPARES

Commande possible pour un minimum de 10 personnes

Tarifs à la portion, sans service, enlevé à notre établissement

Livraison chaude possible au delà de 30 personnes suivant conditions particulières (nous contacter au préalable)

Pour que votre commande soit prise en compte, veuillez remplir et signer ce document et nous le renvoyer dans le mois qui suit l'établissement du devis ou l'envoi des documents, accompagné d'un chèque d'arrhes de 30% de votre commande.

Le solde sera payé le jour du retrait de la commande.

Le nombre de convive donné 3 jours avant la date de retrait, sera celui facturé même en cas de nombre inférieur le jour du retrait.

Retour du matériel de dressage propre (ou majoration de 60 € pour frais de nettoyage) à notre établissement le mardi suivant de 9h00 à 12h30 et de 16h00 à 18h30.

- Nom :
- Adresse :
- Date de retrait de votre commande :
- Devis : livre n° :
- Page n° :
- Ou
- Votre choix :

Prénom :

N° de téléphone :

- Nombre de personnes :

(A confirmer 10 jours avant si possible, dernier chiffre 3 jours avant la date de retrait)

Nous vous remercions de votre compréhension.

A bientôt.

Signature précédée de votre nom en capital, et de la mention " lu et approuvé et bon pour accord" :

N° de chèque :

Banque :