

Pour vos soirées associatives ou privées

NOS PLATS UNIQUES AVEC LÉGUMES

	LA PART
* Sauté de canard (selon arrivage)	9.50€
* Fondant de porc (joue) au cidre	9.50€
* Bœuf bourguignon à l'ancienne	9.50€
* Sauté de porc au chorizo en cocotte	9.50€
* Jambon grillé sauce Porto frites ou légumes	8.50€
* Sauté de veau marengo	10.00€
* Sauté de cerf/biche ou Daim sauce grand veneur	10.00€
* Petit salé aux lentilles	9.50€
* Coq au vin lardons à l'ancienne	9.50€
* Langue de bœuf sauce piquante ou madère	10.00€
* Tartiflette au reblochon	10.00€
* Cassoulet maison (canard,poitrine,saucisson,saucisse fumée)	10.00€
* Paëlla royale (poulet,moules,crevettes,chorizo,riz)	10.00€
* Couscous royal (poulet, agneau, légumes, merguez)	10.00€
* Pot-au-feu grand-mère (gîte,paleron,jarret,queue de boeuf)	10.00€
* Choucroute « la gastronomique »	10.00€
* Sauté de poulet à la provençale	9.50€
* Moules-frites (suivant saison)	10.00€
* Poulet fermier rôti au four/ frites (4/6 pers.) la pièce	19.90€
* Poêlée d'anguilles et légumes part de 250 grammes	22.00€
* Portion de frites 150grs	2.80€
* 3 portions de frites	6.80€
* Plateau Repas	(nous consulter)



Pour un meilleur service, merci de passer votre commande 5 jours à l'avance.



Tous nos plats sont élaborés dans nos cuisines.

N'hésitez pas à nous consulter sur place ou par téléphone au 02 41 57 48 92 / 06 21 50 85 13.



Au Resto'

Restaurant traiteur
Joël Lespagnol

PLATS A EMPORTER

(pour un minimum de 5 personnes)



REPAS DE FAMILLE, BAPTÊMES,
RÉCEPTIONS, COCKTAILS, BUFFETS...

Au Resto' 16 place Ste Croix 49190 ROCHEFORT SUR LOIRE

Tél/Fax : 02 41 57 48 92 / 06 21 50 85 13 - auresto49190@gmail.com

Pour vos repas de famille

NOS COCKTAILS APERITIFS

* Canapés tentation (environ 8grs)	0.90€/pièce
* Canapés traiteur (environ 6grs)	0.60€/pièce
* Pain surprise (sans coque) 50 sandwichs	23.50€/pièce
* Feuilletés apéritifs (environ 14grs)	0.50€/pièce
* Mini tartelette (environ 14grs)	0.50€/pièce
* Boule de mini rillauds (8/10personnes)	21.00€/pièce

NOS ENTREES FROIDES

* Crudités grand choix de salades (les légumières, les composées, les gourmandes)	1.20€/100g
* Pâté-croute de saumon	2.90€/100g
* Crumble de truite aux amandes	2.90€/100g
* Salade de perles marines (surimi et œufs de truite)	2.00€/100g
* Salade de gambas courgettes surimi mandarine	2.20€/100g
* Rillauds d'Anjou maison confits sans os	1.90€/100grs
* Foie gras de canard entier mi-cuit maison au Layon (Médaille d'or concours st Aubin de Luigné)	13.00€/100grs



NOS ENTREES CHAUDES

* Feuilleté aux noix de Saint-Jacques et moules	2.80€/pièce
* Hamburger ou kebab maison avec frites	9.80€/pièce
* Nuggets frites	8.00€/pièce
* Croustade de chapon et cèpes au porto	3.20€/pièce
* Bouchée à la reine (volaille/champignons/ ris de veau)	4.50€/pièce
* Cassolette de noix Saint- Jacques	4.80€/pièce

NOS POISSONS

Tous nos poissons sont accompagnés d'une julienne de légumes ou pommes de terre vapeur ou timbale de riz.

LA PART

* Dos de Cabillaud, sauce et légumes au choix	10.00€
* Pavé de Saumon, sauce et légumes au choix	10.00€
* Filet de Perche, sauce et légumes au choix	9.00€
* Pavé de Merlu, sauce et légumes au choix	9.00€
* Filet de Sandre, sauce et légumes au choix	10.50€

Sauces au choix

oseille, beurre blanc, émulsion au Layon

NOS VIANDES

LA PART

* Pavé de bœuf (filet) 180G sauce aux choix	12.00€
* Magret de Canard sauce aux choix	9.90€
* Fondant de chapon farce marrons sauce foie gras	8.50€
* Pavé d'autruche sauce aux choix	8.00€
* Souris d'agneau de 7 heures 300/400grs sauce aux choix	13.00€
* Cuisse de canard confite sauce aux choix	9.00€

Sauces au choix

Camembert, poivre vert, foie gras, vigneronne

NOS GARNITURES

1.90€/portion

Gratin dauphinois/pommes de terre grenaille au beurre et sel de Guérande, mélange forestier/poêlée de légumes /gratin aux truffes /fagot haricots verts

Pour vos fromages et desserts, consultez-nous !

**(mignardises/petits fours sucrés/tartes/macarons,
crémets d'Anjou/omelettes norvégiennes/crèmes brûlées,...)**



Pour un meilleur service, merci de passer votre commande 5 jours à l'avance.

Tous nos plats sont élaborés dans nos cuisines.

