

Hôtel-Restaurant-Bar-Tabac-Plats à emporter

Le Camélia

53170 Ruillé-Froid-Fonds

Tel. : 02.43.07.71.55

www.lecamelia.net

Petits fours Chauds : 1.00€ pièce à choisir

Roulé andouille

Quiche Lorraine

Croûtons au lard

Mini kebab

Palmito au saumon

Croûton rillette de canard à la framboise

Croque Monsieur saumon & épinards

Croque Monsieur à la tomme de Savoie

Feuilleté boudin compote

Mini burger canard

Briochine d'escargot

Petits fours froids : 1.00€ pièce à choisir

Toast crevette

Toast jambon cru

Toast saumon fumé Maison

Wraps saumon fumé

Wraps jambon fromage

Brochette crevette / Tomate / Ananas

Pain d'épices Fourme d'Ambert et noix

Navette rillette de saumon

Briochine foie gras confiture d'oignons

Verrines : 1.30€ pièce à choisir

- Tartare de saumon, crème de cresson
- Concassée de tomates & mozzarella au pesto, lanières de jambon cru
- Tartare de noix de Saint Jacques aux herbes Mousse de betteraves
- Guacamole d'avocat, concassée de tomates basilic, crème citronnée

Terrine :

Foie gras de canard maison (plus ou moins) 500 g _____ 45.00€

Les petits fours froids sont sur plateaux avec dentelles

Les petits fours chauds sont disposés sur plaque et sont à réchauffer

Le matériel mise à disposition doit être rendu propre dans les 48h

Hôtel-Restaurant-Bar-Tabac-Plats à emporter

Le Camélia

53170 Ruillé-Froid-Fonds

Tel. : 02.43.07.71.55

www.lecamelia.net

Entrées froides :

| | |
|---|-------|
| Dos de saumon macédoine crème d'asperges | 7.30€ |
| Terrine de St Jacques, blancs de poireaux, crème d'asperges | 7.30€ |
| Ananas Antillais | 7.00€ |
| Melon jambon cru (selon saison) | 5.80€ |

Entrées chaudes et sa garniture :

| | |
|---|-------|
| Feuilleté de Saint Jacques, blancs poireaux sauce Noilly | 8.80€ |
| Cassolette de ris de veau (France) | 9.10€ |
| Cassolette de Saint Jacques julienne de légumes | 8.80€ |
| Cassolette de la mer (saumon, moules, crevette, et pétoncles) & julienne de légumes) | 7.80€ |
| Brochette de saumon & Saint-Jacques sauce vin blanc | 8.80€ |
| Filet de sandre saveur beurre blanc, flan de brocolis | 8.80€ |
| Filet de dorade rôtie, julienne de légumes sauce mousseline | 8.80€ |
| Lotte à l'Américaine | 8.80€ |
| Dos de Julienne petits légumes sauce coteaux d'Aubance | 8.10€ |
| Filet de perche fondue de poireaux, flan de légumes | 8.10€ |

Viandes accompagnées de 2 légumes de saison :

| | |
|---|--------|
| Aiguillette de poulet sauce blanquette | 9.40€ |
| Fondant de porc Orloff sauce façon tartiflette | 9.80€ |
| Joues de porc confites sauce forestière | 9.80€ |
| Cuisse de canard à l'orange ou champignons | 9.60€ |
| Jambonnette de volaille farcie aux champignons sauce forestière | 9.40€ |
| Souris d'agneau braisée | 10.80€ |
| Noix de jambon rôti au miel | 9.40€ |
| Langue de bœuf sauce piquante ou sauce champignons | 9.40€ |
| Pavé de quasi de veau (France) sauce forestière | 9.90€ |
| Confit de canard du Clos du Maine | 9.40€ |

Les plats sont maintenus au chaud dans des caissons isotherme qui assurent un maintien pendant environ 2 heures

Le matériel et les caissons, mis à disposition doivent être rendu propres dans les 48 heures

Hôtel-Restaurant-Bar-Tabac-Plats à emporter

Le Camélia

53170 Ruillé-Froid-Fonds

Tel. : 02.43.07.71.55

www.lecamelia.net

Plats unique minimum pour 25 personnes :

- Paëlla _____ 10.50€
(Poulet, gambas, crevettes, fruits de mer, chorizo, perche et saumon fumé)
- Couscous Royal _____ 10.50€
(Poulet, merguez, agneau, boulette de viande, bœuf)
- Choucroute _____ 10.50€
(Jarret, saucisse fumée, petit salé, saucisson, saucisse de Strasbourg)
- Choucroute de la mer _____ 11.00€
(Saumon, cabillaud, saumon fumé, fruit de mer, gambas)
- Cassoulet _____ 10.50€
(Petit salé, chipolata, saucisson, cuisse de canette confite, saucisse fumé)
- Tartiflette _____ 8.50€
(2 tranches de jambon à l'os froid et salade)
- Potée de canard _____ 8.50€
(3 manchons, avec légumes variés et ravigote)
- Potée _____ 10.50€
(1 manchon, saucisse, saucisson, petit salé, jarret, choux vert braisé)
- Bourguignon (France) _____ 8.80€
(3 morceaux avec pâtes ou pomme de terre)
- Blanquette de veau (France) _____ 8.80€
(3 morceaux, avec pâtes ou riz)
- Blanc de volaille au curry _____ 8.50€
(Avec pâtes ou riz)
- Cuisse de poulet aux fruits de mer _____ 7.80€
(Avec riz safrané)
- Moussaka _____ 8.80€
(Agneau haché sur lit d'aubergines servi en cassolette, avec salade verte)
- Pot au feu _____ 8.80€
(Avec légumes variés et mayonnaise)