

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 : 1.50€ pièce à choisir

Roulé andouille

Quiche Lorraine

Croûtons au lard

Mini kebab

Palmito au saumon

Croûton rilette de canard à la framboise

Croque-Monsieur saumon & épinards

Croque-Monsieur

Feuilleté boudin compote

Mini burger canard

Briochine d'escargot

Petits fours froids : 1.50€ pièce à choisir

Toast crevette

Toast jambon cru

Toast saumon fumé

Wraps saumon fumé

Wraps jambon fromage

Brochette crevette / Tomate / Ananas

Cannelé au Chorizo

Navette rilette de saumon

Briochine foie gras confiture d'oignons

Verrines : 2.00€ pièce à choisir

- Tartare de saumon, crème au basilic
- 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
- Assortiment de légumes crus, crème de Tartare

Terrine :

Foie gras de canard maison (France) 500g (plus ou moins) _____ 68.00€

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 | 8.90€ |
| Terrine de St Jacques et saumon, crème d'asperges | 8.90€ |
| Ananas Victoria Antillais | 9.15€ |
| Melon jambon cru (selon saison) | 7.80€ |

Entrées chaudes et sa garniture :

| | |
|---|--------|
| Feuilleté de Saint Jacques, blancs poireaux sauce Noilly | 10.00€ |
| Cassolette de ris de veau (France) | 12.50€ |
| Cassolette de Saint Jacques julienne de légumes | 10.00€ |
| Cassolette de la mer (saumon, moules, crevette, et pétoncles) & julienne de légumes) | 9.50€ |
| Brochette de saumon & Saint-Jacques sauce vin blanc | 10.20€ |
| Filet de sandre saveur beurre blanc, flan de brocolis | 10.20€ |
| Filet de dorade Sebaste, julienne de légumes sauce Tomate Basilic | 10.00€ |
| Lotte à l'Américaine Riz Pilaf | 11.50€ |
| Filet d'Eglefin petits légumes sauce coteaux d'Aubance | 9.50€ |
| Filet de perche fondue de poireaux, flan de légumes | 9.50€ |

Viandes

| | |
|---|--------|
| 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 | 12.80€ |
| Noix de jambon rôti au miel | 9.40€ |
| Langue de bœuf (Fr) sauce piquante ou sauce champignons | 9.40€ |
| Pavé de quasi de veau (France) sauce forestière | 9.90€ |
| Confit de canard du Clos du Maine | 9.60€ |

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

Frais de livraison 1.50€ du kilomètre.

Hôtel-Restaurant-Bar-Tabac-Plats à emporter

Le Camélia

53170 Ruillé-Froid-Fonds

Tel. : 02.43.07.71.55

www.lecamelia.net

Légumes (3,40€ les deux légumes)

| | |
|--|-------|
| Demi poire au vin et purée de panais_____ | 1.70€ |
| Pomme de terre farcie à la crème et oignons rouges_____ | 1.70€ |
| Poêlée de champignons (Paris, cèpes, bolets jaunes, et champignons de Froid Fonds)_____ | 1.70€ |
| Gratin dauphinois aux champignons_____ | 1.70€ |
| Tournedos de courgette mousseline de carotte au Cumin_____ | 1.70€ |
| Brochette de pomme de terre grenaille et lard fumé _____ | 1.70€ |

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 _____ 12.50€
(Poulet, gambas, crevettes, fruits de mer, chorizo, perche et saumon fumé)
- Couscous Royal _____ 12.00€
(Poulet, merguez, agneau, boulette de viande, bœuf)
- Choucroute _____ 12.00€
(Jarret, saucisse fumée, petit salé, saucisson, saucisse de Strasbourg)
- Choucroute de la mer _____ 13.00€
(Saumon, cabillaud, saumon fumé, fruit de mer, gambas)
- Cassoulet _____ 12.00€
(Petit salé, chipolata, saucisson, cuisse de canette confite, saucisse fumé)
- Tartiflette _____ 10.00€
(2 tranches de jambon à l'os froid et salade)
- Potée de canard _____ 11.00€
(3 manchons, avec légumes variés et ravigote)
- Rougaille saucisse _____ 10.00€
(graines, riz, pâtes...)
- Potée _____ 12.00€
(1 manchon, saucisse, saucisson, petit salé, jarret, choux vert braisé)
- Bourguignon (France) _____ 10.00€
(3 morceaux avec pâtes ou pomme de terre)
- Blanquette de veau (France) _____ 10.00€
(3 morceaux, avec pâtes ou riz)
- Blanc de volaille au curry _____ 10.00€
(Avec pâtes ou riz)
- Cuisse de poulet aux fruits de mer _____ 9.20€
(Avec riz safrané)
- Moussaka _____ 10.00€
(Agneau haché sur lit d'aubergines servi en cassolette, avec salade verte)
- Pot au feu (Jarret) _____ 10.00€
(Avec légumes variés et mayonnaise)
- Jam balaya _____ 12.00€
(Émincé de volaille, gambas, crevettes, fruits de mer, chorizo)
- Tajine d'Agneau _____ 11.00€
(Figues, abricots, courgettes, carottes, navets, tomates)