

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€
Tonnelet 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)