

Petits fours chauds : 1.50€ pièce à choisir

Quiche saumon poireaux

Quiche Lorraine

Croûtons au lard

Mini kebab

Roulé feuilleté d'andouille artisanale de Vire

Quiche curry dinde

Mini bouchée brandade de morue

Croque-Monsieur jambon Italien aux herbes

Mini bouchée à la reine

Mini burger canard

Briochine d'escargot

Petits fours froids : 1.50€ pièce à choisir

Toast crevette

Toast jambon cru

Toast saumon fumé maison

Wrap's saumon fumé maison

Wrap's jambon fromage

Cake au thon

Cake lardons et reblochon

Navette rilette de saumon

Verrines : 2.00€ pièce à choisir

- Tartare de saumon, crème à la ciboulette
- Concassée de tomates & mozzarella au pesto, lanières de jambon cru
- Tartare de Saint Jacques mousse de betteraves
- Concassée de tomates, betteraves et choux fleur

Terrine :

Foie gras de canard maison (France) 500g (plus ou moins) _____ 70.00€

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

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	9.50€
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)	14.00€
Cassolette de Saint Jacques julienne de légumes	11.00€
Cassolette de la mer (saumon, moules, crevette, et pétoncles) & julienne de légumes)	9.50€
Brochette de saumon & Saint-Jacques sauce vin blanc	12.00€
Filet de dorade Royale, julienne de légumes saveur beurre blanc	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

Filet de poulet sauce blanquette	9.40€
Noisette de porc (Fr.) 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	13.00€
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 maison (Fr.)	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 2.50€ 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)

	1/2 part	Part entière
Demi-poire au vin et purée de panais_____	1.70€	3,00€
Pomme de terre farcie à la crème et oignons rouges_____	1.70€	3,00€
Poêlée de champignons (Paris, cèpes, bolets jaunes)_____	1.70€	3,00€
Gratin dauphinois aux champignons_____	1.70€	3,00€
Tonnelet de courgette mousseline de carotte au Cumin_____	1.70€	3,00€
Brochette de pomme de terre grenaille et lard fumé_____	1.70€	3,00€



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 _____ 10.50€
(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) _____ 10.50€
(3 morceaux avec pâtes ou pomme de terre)
- Blanquette de veau (France) _____ 10.50€
(3 morceaux, avec pâtes ou riz)
- Blanc de volaille au curry _____ 10.00€
(Avec pâtes ou riz)
- 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)