

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

Brioche 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 rillette de saumon

Verrines : 2.10€ 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

Mini brochette : 1.90€ pièce à choisir

- Mini brochette pétoncles et crevettes
- Mini brochette d'aiguillette de canard miel et figue
- Mini brochette aiguillette de poulet (fr) aux morilles

Terrine :

Foie gras de canard maison (France) 500g (plus ou moins) _____ 75.00€

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

Entrées froides :

Dos de saumon macédoine crème d'asperges	9.50€
Terrine de St Jacques et saumon, crème d'asperges	9.50€
Ananas Victoria Antillais	9.50€
Melon jambon cru (selon saison)	8.50€

Entrées chaudes et sa garniture :

Feuilleté de Saint Jacques, blancs poireaux sauce Noilly	11.00€
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)	10.00€
Brochette de saumon & Saint-Jacques sauce vin blanc	12.50€
Filet de dorade Royale, julienne de légumes saveur beurre blanc	11.00€
Lotte à l'Américaine Riz Pilaf	12.00€
Filet d'Eglefin petits légumes sauce coteaux d'Aubance	10.50€
Filet de perche fondue de poireaux, flan de légumes	10.50€

Viandes

Filet de poulet sauce blanquette	9.50€
Noisette de porc (Fr.) sauce façon tartiflette	10.00€
Joues de porc confites sauce forestière	10.00€
Cuisse de canard à l'orange ou champignons	10.00€
Jambonnette de volaille farcie aux champignons sauce forestière	10.00€
Souris d'agneau braisée	13.50€
Noix de jambon rôti au miel	10.00€
Langue de bœuf (Fr) sauce piquante ou sauce champignons	9.60€
Pavé de quasi de veau (France) sauce forestière	11.00€
Confit de canard maison (Fr.)	10.00€

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 (4,00€ les deux légumes en 1/2 part)

	1/2 part	Part entière
Demi-poire au vin et purée de panais_____	2.00€	4,00€
Pomme de terre farcie à la crème et oignons rouges_____	2.00€	4,00€
Poêlée de champignons (Paris, cèpes, bolets jaunes)_____	2.00€	4,00€
Gratin dauphinois aux champignons_____	2.00€	4,00€
Tonnelet de courgette mousseline de carotte au Cumin_____	2.00€	4,00€
Brochette de pomme de terre grenaille et lard fumé_____	2.00€	4,00€



Plats unique minimum pour 25 personnes :

- Paëlla _____ 13.50€
(Poulet, gambas, crevettes, fruits de mer, chorizo, perche et saumon fumé)
- Couscous Royal _____ 13.50€
(Poulet, merguez, agneau, boulette de viande, bœuf)
- Choucroute _____ 13.50€
(Jarret, saucisse fumée, petit salé, saucisson, saucisse de Strasbourg)
- Choucroute de la mer _____ 14.50€
(Saumon, cabillaud, saumon fumé, fruit de mer, gambas)
- Cassoulet _____ 13.50€
(Petit salé, chipolata, saucisson, cuisse de canette confite, saucisse fumé)
- Tartiflette _____ 12.50€
(2 tranches de jambon à l'os froid et salade)
- Potée de canard _____ 12.50€
(3 manchons, avec légumes variés et ravigote)
- Rougaille saucisse _____ 12.00€
(graines, riz, pâtes...)
- Potée _____ 13.50€
(1 manchon, saucisse, saucisson, petit salé, jarret, choux vert braisé)
- Bourguignon (France) _____ 12.00€
(3 morceaux avec pâtes ou pomme de terre)
- Blanquette de veau (France) _____ 12.50€
(3 morceaux, avec pâtes ou riz)
- Blanc de volaille au curry _____ 12.00€
(Avec pâtes ou riz)
- Moussaka _____ 12.50€
(Agneau haché sur lit d'aubergines servi en cassolette, avec salade verte)
- Pot au feu (Jarret) _____ 11.50€
(Avec légumes variés et mayonnaise)
- Jam balaya _____ 12.00€
(Émincé de volaille, gambas, crevettes, fruits de mer, chorizo)
- Tajine d'Agneau _____ 12.50€
(Figues, abricots, courgettes, carottes, navets, tomates)