

POUR VOTRE APERITIF

* Assort. 12 tartares poisson (Thon - Saumon - St Jacques)	19,60 €
* Plateau 12 Tapas (4 sortes) + 8 Wraps (tortillas roulés - 4 sortes)	22,40 €
* Assort. de 8 Céramiques (Carpaccio bœuf, foie gras/chutney, crevette/légumes, saumon/fromage)	13,20 €
* Assort. 8 Navettes briochées (fourrées saumon, canard, fromage, crabe)	6,20 €
* 12 Bouchées Exotiques (beignets crevette, crevette twist, samossa, nem, accra, pastilla)	9,40 €
* 8 Mini Brochettes (Viande Grisons/Mozarella - Ananas/crevette - saumon/pomme - pastrami/chèvre)	12,40 €
* Assort 10 Brochettes crevettes panées (Nature, cajun, fromage, coco, amande)	9,50 €

NOS FOIES GRAS CANARD "Mi cuits"

* Foie gras de canard au naturel	les 100 grs	8,80 €
* Foie gras de canard au chou et Troussepinette	les 100 grs	9,00 €
* Foie gras de canard aux langoustines et morilles	les 100 grs	10,60 €

NOS PRODUITS FUMES ET/OU MARINES

* Saumon fumé au bois de hêtre (pré-tranché - sans peau)	les 100 grs	3,80 €
* Filet de lieu fumé et légèrement mariné à la coriandre	les 100 grs	3,30 €
* Tartare de Noix de St Jacques à la brunoise de légumes	les 100 grs	4,60 €
* Magret de canard fumé au bois de hêtre	les 100 grs	3,60 €
* Emincé de canard fumé au soja, pignon et huile noisette	les 100 grs	3,80 €

NOS ASSIETTES COMPOSEES "prêtes à servir"

(dressées sur assiette jetable octogonale noire ou rouge - avec décor)

* Terrine 2 saumons (70 grs), lieu fumé (50 grs), effiloché d'endives	l'assiette	7,40 €
* Assiette foie gras (50 grs) et saumon fumé "maison" (80 grs)	l'assiette	8,50 €
* Assiette saumon fumé (70 grs) et tartare de St Jacques (80 grs)	l'assiette	7,70 €
* Assiette médaillon homard (70 grs)/foie gras (50 grs) langoustines	l'assiette	11,80 €
* Noix de St Jacques émincées à cru, autour d'une fondue de légumes à l'huile d'olive - Médailles de petit Homard	l'assiette	13,00 €

NOS CRUSTACES ET POISSONS CHAUDS (prix d'1 portion)

	Poids Mini portion	Prix TTC
* Pavé de saumon - Nage de vin blanc, citron, coriandre, tomate	210 grs	7,40 €
* Marguerite de St Jacques feuilletée - Beurre Md'hôtel	200 grs	8,00 €
* Filets rouget barbet - Fondue de poivrons/oignons - Sauce au safran	250 grs	8,20 €
* Pavé de lieu jaune - Beurre framboise - Tagliatelles carottes/courgettes	280 grs	8,50 €
* Escalope de sandre aux palourdes et crème de thym	250 grs	9,50 €
* Fricassée de St Jacques, rouget et fruits de mer (langoustines, palourdes, crevettes et moules) au lait de coco et aux amandes	230 grs	9,70 €
* Panaché de St Jacques, lotte et saumon aux petits légumes noilly prat et safran	250 grs	9,90 €
* Médaillon de lotte - Sauce Américaine - Fondue de fenouil	270 grs	10,00 €
* Noix de St Jacques au chou et pineau des Charentes	250 grs	10,40 €
* Escalope de bar - Beurre d'herbes fraîches - Embeurré de chou	280 grs	10,60 €
* Ragoût de Homard et St Jacques aux morilles et pts légumes	250 grs	15,90 €

Prix TTC

NOS VIANDES ET GIBIERS (prix d'1 portion)

	Poids Mini portion	Prix TTC
* Paupiette de biche forestière braisée - Sauce aïelles (Périgueux : + 1,20 €)	220 grs	5,80 €
* Magret canard grillé (ou Tournedos Canard : supp de 0,80 €)	130 grs	6,30 €
Sauce aïelles ou cidre ou Moutarde (Sauce truffe et morilles : +2 €/pers.)	70 à 90 grs	
* Mignon de porc "VPF" grillé - Sauce moutarde douce (ou diable)	230 grs	6,80 €
* Sauté de veau à la tomate et aux olives	210 grs	7,10 €
* Filet (dos) de sanglier mariné - Sce aigre douce aux aïelles	200 grs	7,30 €
* Magret d'oie rôti - jus de veau aux marrons brisés	210 grs	7,40 €
* Tournedos d'autruche grillé - Sauce à la diable	210 grs	7,70 €
* Pavé de kangourou grillé - Sauce foie gras et cèpes	250 grs	8,00 €
* Caille farcie au foie gras - Sauce périgueux	250 grs	8,20 €
* Pavé "selle" d'agneau mariné au citron vert, puis grillé - Sce colombo	250 grs	8,40 €
* Pavé de bison grillé - Sauce au poivre rose	250 grs	8,70 €
* Tournedos (filet boeuf) grillé - Sauce foie gras et cèpes	220 grs	9,00 €
* Sauté de chevreuil Grand Veneur aux griottes	220 grs	9,30 €
* Pavé de biche grillé - sauce aux morilles et à la truffe	210 grs	9,50 €
* Médaillon de filet de veau bardé de poitrine fumée, et rôti Fondue de poivrons et oignons (80 grs) - Sauce au paprika (80 grs)	300 grs	9,80 €

NOS GARNITURES

* Flan de légumes provençaux (en timbale)	140 grs	1,60 €
* Timbale de mousses de céleri et carotte	140 grs	1,60 €
* Cèpes et cueillette variée sautés aux lardons et pts oignons	le kg	24,00 €
* Champignons, fèves, romanesco, carottes, girolles parfumées à la truffe	le kg	20,00 €
* Gateau de pommes de terre aux lardons (en timbale)	140 grs	1,50 €
* Gateau de pommes de terre aux cèpes et foie gras (en timbale)	140 grs	2,50 €
* Pomme caramélisée ou poire pochée au vin d'épices	la pièce	1,30 €
* Gâteau d'herbage au lard fumé (en timbale)	140 grs	1,60 €

NOS MENUS A 3 PLATS

MENU A 18 € (au lieu de 18,30)

Saumon fumé "Maison" (70grs)
Marguerite de St Jacques
Magret de canard au cidre
Pomme caramélisée

MENU A 20,50 € (au lieu de 21)

Foie gras de canard au Naturel (70 grs)
Pavé de saumon - Nage de vin blanc
Paupiette de biche forestière - Sauce Aïelles
Flan de céleri et carotte

MENU A 25 € (au lieu de 25,90)

Assiette saumon fumé et tartare St Jacques
Escalope de sandre grillée
aux palourdes et crème de thym
Sauté de veau à la tomate et aux olives
Flan de légumes Provençaux

MENU A 27,50 € (au lieu de 28,50)

Tartare de St Jacques (140 grs)
Escalope de bar
Beurre aux herbes fraîches
Tournedos grillé au foie gras
Cèpes et bolets sautés (100 grs)

PLATEAU DE FRUITS DE MER / HOMARD : nous consulter

Tous nos produits de poisson - viandes et garnitures sont livrés sous-vide - Conservation au réfrigérateur

AVANT VOTRE DESSERT. A SERVIR CHAUD

LE FEUILLETE A LA MIZOTTE DE VENDEE : 2 €

Conseils d'utilisation et notice de remise en température seront fournis avec chaque commande

TOUS NOS PRODUITS SONT ELABORES DANS NOS LOCAUX AGREES
(Dispense 85-157-300), A PARTIR DE PRODUITS RIGOREUSEMENT SELECTIONNES
ET DANS LE RESPECT DES REGLES CULINAIRES TRADITIONNELLES.

**NOUS VOUS DEMANDONS DE BIEN VOULOIR NOUS PASSER VOS COMMANDES,
AU PLUS TARD LE :**

MARDI 20 DECEMBRE POUR VOS FETES DE NOEL

(commandes à prendre le 23/12, ou le 24/12 avant 13H00)

LUNDI 26 DECEMBRE POUR VOS FESTIVITES DES 31/12 ET 1/01

(commandes à prendre le 30/12, ou le 31/12 avant 17H00)

EN CADEAU

Pour toute commande supérieure à 180 Euros : 1 Billede cassis "Récolte juillet 2010"

Pour toute commande supérieure à 300 Euros : 1 Billede cassis "2010" + 1 Bille de Crémant

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS ET COMMANDES :

LA GRANGE RE...LAY

85320 MOUTIERS SUR LE LAY

02 51 27 50 03 *** 02 51 27 51 11

Notre salle est à votre disposition toute l'année pour vos Mariages,
Banquets, Repas de famille, Réceptions, Cocktails, Séminaires,

Nous vous proposons également notre gamme de plats cuisinés
ainsi que notre service traiteur (avec ou sans service) pour toutes
vos manifestations sur le lieu de votre choix.

La ST-SYLVESTRE à la GRANGE RE...LAY

*** MENU GASTRONOMIQUE ***

Soirée animée par

TRIO DEAMBULATOIRE ET JMC ANIMATIONS

Réservez vos tables

imprimé par nos soins

SPECIAL FETES ET REVEILLONS

CARTE ET MENUS A EMPORTER 2011 - 2012



La Grange Re...Lay

85320 MOUTIERS SUR LE LAY

02 51 27 50 03 ***** 02 51 27 51 11

FAX 02 51 27 51 66
www.grange-relay.fr

vous propose sa sélection
d'entrées, de plats cuisinés,
et de menus
pour vos repas de fêtes,
à déguster chez vous,
en famille ou entre amis.



Nous vous souhaitons d'agréables fêtes
et nos meilleurs voeux pour 2012

Cette sélection est valable pour toutes autres occasions de l'année