

★ Carte des fêtes ★



Au Marché de l'Oust

02 97 93 97 41
06 42 93 06 54
m.deloust@hotmail.com

7, avenue Yves Rober
La Chapelle - Caro
56460 VAL D'OUST



Mardi-Vendredi : 8h15 - 14h / 16h - 19h
Samedi : 8h15 - 13h30/15h30 - 19h15
Dimanche : 9h00 - 12h30

Bûche glacée :

En partenariat avec la Ferme Ker Brogere située à Maxent, nous vous proposons à nouveau cette année des bûches glacées produites localement.

16,90 €

- Bûche vanille bourbon éclats de chocolat (8-9 parts)
- Bûche vanille bourbon cœur caramel (8-9 parts)
- Bûche vanille bourbon cœur fraise (8-9 parts)
- Bûche framboise cœur citron (7-8 parts)
- Bûche mangue passion cœur fraise (7-8 parts)



m.deloust@hotmail.com

02 97 93 97 41
06 42 93 06 54

06 76 85 54 47

Les Apéritifs :

- Plateau charcuterie 5.10 €/pers
- Plateau charcuterie/ fromage 6.20 €/pers
- Financiers oignon / lardon 1.60 €/pc
- chorizo / raclette 1.90 €/pc
- Réduction chaude 1.10 €/pc
- Toast divers 0.95 €/pc
- Verrine Avocat / crevette 2.20 €/pc
- Foie gras / pain d'épice/confit oignon 2.50 €/pc
- Boudin noir/pomme 1.60 €/pc
- Butternut / chorizo 1.60 €/pc

Les entrées chaudes :

- Cassolette St Jacques 7.90 €
- Coquille St Jacques 5.90 €
- Cassolette saumon/poireaux 7.50 €
- Bouchée à la reine 4.60 €
- Bouchée St Jacques 5.20 €
- Gnacchi crevette ananas 6.30 €

Les entrées froides :

- Assiette côtière (terrinerie St Jacques/saumon fumé) 8.20 €
- Assiette Terre et Mer (saumon fumé / foie gras) 10.90 €
- Coquille saumon 6.20 €
- Millefeuille saumon/avocat 5.10 €
- Huîtres 7.50€/kg

La Boucherie :

Nos volailles :

- Poulet fermier
- Pintade fermière
- Canette fermière
- Chapon fermier
- Chapon de pintade
- Dinde fermière

Nos spécialités bouchères :

- Pintade farcie
- Canette farcie
- Rôti de bœuf
- Tournedos
- Côte de bœuf

Plateaux :

- Raclette : charcuterie 5.30 €
- charcuterie/ fromage (5 tr/pers) 8.30 €
- Fromage (4 sortes au choix) 4.40 €
- Pierrade (bœuf/volaille/veau/agneau) Prix au kg
- Fondue (bœuf/volaille) Prix au kg

Les plats cuisinés

- Pavé de veau : sauce forestière 8.20 €
- sauce aux morilles 8.90 €
- Filet mignon : sauce aux poivres 7.20 €
- sauce forestière 6.80 €
- sauce aux cèpes 7.50 €
- Jambon de porc : sauce au cidre 7.10 €
- sauce aux marrons 7.50 €
- Cuisse de canard à l'orange 9.00 €
- Magret de canard : sauce aux poivres 11.90 €
- sauce aux figues 11.50 €
- Filet de chapon sauce foie gras 9.50 €
- Suprême de pintade sauce aux girolles 8.90 €
- Sauté de chevreuil sauce grand veneur 8.80 €
- Pavé de saumon sauce beurre blanc 8.80 €
- Filet de lotte lardée sauce à l'armoricaine 12.00 €

Les Accompagnements

- Gratin de pomme de terre 2.60 €
- Gratin de légumes 2.60 €
- Poêlée de légumes 2.50 €
- Pomme de terre grenaille 2.60 €
- Fagot haricots verts 1.90 €
- Riz pilaf 1.40 €
- Ecrasé de pomme de terre : herbes 2.70 €
- châtaigne 2.70 €
- Poêlée de carotte rôtie au miel 2.60 €
- Poêlée forestière 2.50 €
- Ecrasé de patate douce/miel 2.60 €

Menu du Val

16€50
A partir de 8 menus :
15€50

Entrée au choix :
Bouchée à la reine
Millefeuille saumon / avocat

Plat au choix :
Pavé de veau (sauce forestière ou morilles)
Suprême de pintade sauce aux girolles

Accompagnement au choix :
Gratin pomme de terre et fagot haricots verts
Pomme de terre grenaille et fagot haricots verts

Menu Délice :

25€50
A partir de 8 menus :
24€50

Entrée :
Assiette terre et mer
Plat au choix :
Magret de canard (sauce poivre au figues)
Filet de lotte lardé sauce armoricaine

Accompagnement au choix :
Ecrasé de pomme de terre et fagot haricots verts
Gratin de légumes et riz pilaf

Menu du Marché

19€50
A partir de 8 menus :
18€50

Entrée au choix :
Cassolette St Jacques
Assiette côtière

Plat au choix :
Cuisse de canard à l'orange
Pavé de saumon sauce beurre blanc

Accompagnement au choix :
Pomme de terre grenaille et fagot haricots verts
Poêlée de légumes et riz pilaf

Cassolettes consignées : 8 € l'unité

Votre magasin « Au marché de l'Oust » vous propose également des coffrets cadeaux. Professionnel ou particulier, nos produits locaux sauront vous ravir.