



7, rue Yves Rober
56460 Val d'Oust
02.97.93.97.41
m.deloust@hotmail.com



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

APERITIF

- Planche Charcuterie.....5,20 €/pers
- Planche charcuterie/fromage.....6,30 €/pers
- Toasts divers.....0,90€/pièce
- Mise en bouche salées.....Plateau de 15.....16,50 €
Plateau de 30.....31,50 €
- Verrine garnie.....1,70 €/pièce
- Canapés variés.....1,30 €/pièce
- Mignardises sucrées.....Plateau de 15.....22,50 €
Plateau de 30.....43,50 €

ENTREES CHAUDES

- Cassolette St Jacques.....7,90€
- Coquille St Jacques.....5,90€
- Bouchée à la reine.....3,90€
- Bouchée à la St Jacques.....5,20€
- Cassolette de la mer sauce normande.....7,50€
- Raviole de crevette, sauce curry.....6,30€

ENTREES FROIDES

- Coquille de saumon.....6,20€
- Assiette du littoral (terrines St Jacques/rilette de poisson).....6,60€
- Assiette plaisir (foie gras/saumon fumé).....10,90€
- Assiette délice (saumon fumé/terrines de St Jacques).....8,00€
- Tartare de tomates basilic.....4,00€
- Verrines variées(tendres perles/crevettes/pamplemousse).....5,00€
(tendres perles/crevettes/avocat).....5,50€
- Rilette de poissons : (maquereaux, thon ou saumon).....3,90€



VIANDES CUISINEES

Tarif / 1 pers


- Jambon à l'os : Sauce forestière.....6,10€
Sauce mère.....6,50€
- Rougail saucisse + riz7,20€
- Sauté de porc sauce Tandoni.....6,30€
- Jambalaya.....7,00€
- Mignon de porc : Sauce forestière.....6,80€
Sauce cèpes.....7,50€
Sauce moutarde à l'ancienne.....6,50€
- Paëlla.....8,50€
- Couscous.....8,00€
- Pavé de veau : Sauce aux poivres.....8,00€
Sauce aux champignons.....8,20€
- Suprême de volaille sauce chasseur8,60€
- Cuisse de canard sauce aux figues.....9,00€
- Poulet basquaise + riz.....7,90€
- Emincé de volaille : Sauce tikka massala.....7,30€
Sauce du marché.....7,10€
- Joue de porc sauce au cidre.....7,20€
- Bœuf bourguignon.....6,30€

LES POISSONS CUISINES

(Accompagnés de riz pilaf)

- Filet de cabillaud Sauce armoricaine.....8,20€
- Pavé de saumon : Sauce beurre blanc.....8,90€
Sauce à l'oseille.....8,90€
- Blanquette de la mer.....8,50€

Livraison dans un rayon de 20 km en caisson pour maintenir à température
durant 2h, à partir de 30 personnes



LES ACCOMPAGNEMENTS

Tarif / 1 pers

- Gratin de pomme de terre.....2,60€
- Gratin de légumes.....2,60€
- Pomme de terre grenaille.....2,60€
- Poêlée de légumes.....2,50€
- Pomme de terre sarladaise.....2,80€
- Pressé de patate douce aux herbes.....2,50€
- Flan de carotte-tomate.....2,60€
- Gnocchi à la forestière.....2,80€

LES BUFFETS

BUFFET DE L'OUST

Crudités/salade composées (200G/pers - 3 sortes au choix)

Planche de charcuterie (Saucisson sec, rôti porc andouille, chorizo, jambon blanc)

Planche de fromages (3 sortes aux choix)	Nombre/pers	1-20	/	21-50	/	51-75	/	76 et +
	Tarif/pers	15.30 €		13.30 €		13.10 €		12.90 €

BUFFET DU VAL

Crudités/salade composées (200G/pers - 3 sortes au choix)

Planche de charcuterie (Saucisson sec, rôti porc, andouille, jambon sec, chorizo, jambon blanc, terrine de campagne)

Planche de fromage (3 sortes aux choix)	Nombre/pers	1-20	/	21-50	/	51-75	/	76 et +
	Tarif/pers	16.50 €		16.30 €		16.10 €		15.90 €

Pain et condiments (Chips, beurre, cornichon, mayonnaise, moutarde)

BUFFET PRESTIGE

Crudités/salade composées (200G/pers - 3 sortes au choix)

Planche de charcuterie (Saucisson sec, rôti porc, andouille, jambon sec, chorizo, jambon blanc, terrine de campagne, rillettes de porc)

Planche de fromages (5 sortes aux choix)	Nombre/pers	1-20	/	21-50	/	51-75	/	76 et +
Assortiments de fruits (En fonction des saisons)	Tarif/pers	18.50 €		18.30 €		18.10 €		17.90 €

Pain et condiments (Chips, beurre, cornichon, mayonnaise, moutarde)

