

# COMMANDEZ COMME VOUS VOULEZ:

(pensez à passer commande 8 jours à l'avance)



## MAISON LEMÉTAYER TRAITEUR AVRANCHES

Bureaux: 02 33 48 19 04 Boutique: 02 61 67 02 30

[contact@lemetayer-traiteur.fr](mailto:contact@lemetayer-traiteur.fr)

5 Parc de la Baie (derrière decathlon)  
50300 AVRANCHES

## MAISON LEMÉTAYER TRAITEUR RENNES

02 99 57 34 59

[contact@lemetayer-traiteur.fr](mailto:contact@lemetayer-traiteur.fr)

2 Quai Richemond 35000 RENNES



1

### FACILE

service de commande  
en ligne



2

### PRATIQUE

les solutions pour garder  
au froid et transporter



3

### CONFORTABLE

tout est prêt pour  
profiter de vos invités



[www.traiteurdrive.fr](http://www.traiteurdrive.fr)

## RETIREZ VOTRE COMMANDE COMME VOUS LE SOUHAITEZ

### AVRANCHES:

- Retrait Côté Halles dans la boutique (jusqu'à 20h)
- Retrait Côté Drive
- Livraison (secteur Avranches 20€ - 1€/km au delà)

### RENNES:

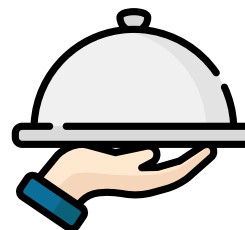
- Livraison (secteur Rennes 30€ - 1€/km au delà)

# Maison Lemétayer Traiteur

AVRANCHES

RENNES

## PLATS À EMPORTER



Quelques exemples:

1

*Mises en bouche*

2

*Entrées froides*

3

*Les poissons*

4

*Les viandes*

5

*Cuisine du monde*

Commandez comme vous voulez:



1

## Les mises en bouche

dressées sur assiette ou mini cassolette (prêt à servir)

Pannequet d'aile de raie au saumon fumé	3,60€
Carpaccio de saumon au citron vert	3,80€
Cassolette mignonette veau écrevisses	4,50€
Mini cassolette de foie gras poelé écrasé pdt truffes	4,80€
Foie gras et son chutney de figue	5,10€
Homard, Mangue et légumes croquants	9,30€

2

## Les entrées froides

dressées sur assiette (prêt à servir)

Millefeuille de crêpes aux poissons et saumon fumé	5,70€
Pannequet d'aile de raie et saumon fumé	5,70€
Assiette nordique de 3 poissons fumés	7,80€
Délice de saumon mariné aux herbes	5,70€
Salade aiguillette de canard au vinaigre balsamique	5,90€
Étagée de courgettes au basilic sur lit de coquillage	5,90€
Terrine de la mer aux jeunes poireaux	5,90€
Foie gras de canard et son chutney	12,00€

3

## Les poissons et leurs garnitures\*

dressés au plat ou en cassolette (prêt à servir)

Longe de saumon sauce moutarde et fines herbes	7,50€
Dos de cabillaud petite sauce noilly	7,50€
Filet de lieu jaune crémaux de langoustines	7,90€
Duo de brochette de saumon et pavé de cabillaud	8,40€
Pavé de lieu jaune au muscatellu et sa brochette de crevette	8,70€
Suprême de saumon légèrement fumé pomme et huile de vanille	9,30€
Brochette de thon et saumon mariné au rhum sauce gingembre	9,30€
Cassolette de filet de bar sauce «champagne»	9,30€
Pavé de sandre au whisky	9,60
Rôti de saumon (saumon, poitrine fumée et pomme)	9,90
Filet de dorade royale au porto blanc	11,40
Cassolette de 4 noix de St Jacques sauce agrumes	11,80
Filet de bar grillé et son jus de moule safrané	12,00
Brochette de lotte au lard fumé sauce muscatellu	12,90
Blanquette de Homard et ses petits légumes de saison	21€

\*wok de légumes, brunoise de légumes, risotto citronné, fondue de poireaux.

4

## Les viandes et leurs garnitures\*

dressées au plat (prêt à réchauffer)

Cuisse de canard confite, sauce aillée	7,20€
Filet mignon de porc façon andalouse	7,50€
Suprême de pintadeau au pommeau	7,80€
Filet de canette au miel et vinaigre de framboise	9,30€
Noix de veau façon portugaise (crème de porto et tomate)	9,60€
Canon d'agneau et son jus de cuisson	10,50€
Fondant de veau (filet mignon de veau) aux écrevisses	11,20€
Tournedos (filet de beau grillé), crémeux morilles	12,80€

\*écrasée de PDT ciboulette sur polenta, écrasé de patate douce sur polenta, mini ratatouille de légumes sur feuilletage, fricasée de pleurottes, courgettes-tomates.

5

## Cuisine de nos régions (minimum 10 pers)

dressées au plat (prêt à réchauffer)

Sauté de filet mignon de porc façon normande	7,20€
Tartiflette avec roblochon au lait cru, salade verte	7,80€
Choucroute (choux, pdt, saucisses de strasbourg et fumées, échine de porc, saucisson)	7,80€
Choucroute de la mer (chou, pdt, saumon, haddock, langoustines)	18€
Carbonade de boeuf	8,40€

6

## Cuisine Européenne (minimum 10 pers)

dressées au plat (prêt à réchauffer)

Noix de joue de porc au miel d'épices	9,50€
Sauté de veau marengo et son riz forestier	8,40€
Lasagne bolognaise	7,50€
Paëlla (avec langoustine 9€ sans langoustine 8,30€)	9,00€

7

## Cuisine du monde (minimum 10 pers)

dressées au plat (prêt à réchauffer)

Colombo (filet mignon) de porc antillais	8,00€
Poulet antillais	7,50€
Tajine de volaille	7,50€
Couscous	8,50€
Chili con carne	8,40€