

**SARL PELLAULT PERE ET FILS**

**CHARCUTIER TRAITEUR**

N° agrément : 86 195 01

4, rue de la cordrie

86220 PORT DE PILES

Tel: 05.49.85.63.01

**PLATS PREPARES A EMPORTER**

**Tarifs à la portion, sans service, enlevé à notre établissement**

**LES ENTREES**

**Les salades vertes :**

- Salade d'émincés de poulet, tomates cerise, cubes de comté, maïs, accompagnée d'une vinaigrette à la framboise : 4 €
- Salades de gésiers, de lardons, de filet de canard fumé accompagnée de tomates et d'une vinaigrette à la framboise : 5 €
- Salade d'émincés de volailles marinées à l'armagnac, tomates cerise, pignons de pins, œufs de cailles, accompagnées d'une vinaigrette au cidre : 5 €
- Salade de miettes de tourteau, de crevettes, d'écrevisses et de pomelos, accompagnés de tomates et d'une vinaigrette citronnée au vinaigre de xérès : 5 €
- Salade de miette de tourteau, crevettes, moules, st jacques, agrémenté d'une sauce veloutée à la ciboulette, d'œufs, de tomates et de petites asperges : 6 €
- Salade de miettes de tourteau, de crevettes et de moules accompagnées d'une chiffonnade de saumon fumé, de tomates et d'une sauce mousseline à la ciboulette : 6 €
- Salade de st Jacques, de crevettes et de moules accompagnée d'une chiffonnade de saumon fumé et d'une salade au velouté de ciboulette : 8. €

**Les terrines de poisson :**

- Charlotte de poissons aux écrevisses et aux asperges, accompagnées d'une sauce corail, d'œufs et de tomates : 5.50 €
- Gourmandise de tourteau aux asperges et aux crevettes accompagnées d'œufs, de tomates, et d'une sauce veloutée à la ciboulette : 5.50 €
- Rubis d'écrevisse et de lotte, à l'étuvé de poireaux et à l'estragon, accompagné d'une sauce corail, d'œufs et de tomates : 6.50 €
- Crumble de truite aux amandes accompagné d'une sauce aux fines herbes : 4.50 €

**Les foies gras :**

- Terrine de canard au cœur de foie gras au sauternes, accompagnée d'une salade au vinaigre de cire et de tomates : 7 €
- Tranche de foie gras au Coteau du Layon : 5 €
- Foie gras de canard au Sauternes, sur sa gelée perlée, accompagné d'une salade à la vinaigrette de framboise, de magret fumé et d'une brioche à tiédir : 7 €

**Divers :**

- Croustade de poissons aux fruits de mer : 5 €
- Croustade de volaille au pineau des Charentes : 5 €
- Croustade d'escargot de bourgogne accompagné d'une salade verte au vinaigre de cidre : 5.50 €
- Bouchée à la reine au ris de veau et au Porto : 6 €
- Vol au vent au saumon, aux asperges vertes sauce normande : 6 €
- Croustade de st jacques, crevettes et asperges vertes, sauce langoustines : 8 €
- Tourte St Jacques (St jacques, crevettes, champignons, crème de poireaux) : 8 €
- Assiette gourmande : Saumon fumé, terrine de st jacques et foie gras au Sauternes : 10 €

**LES POISSONS**

**Tarifs à la portion, sans service, enlevé à notre établissement**

- Filet de hoky sauce crustacée sur un lit de riz et de petits légumes : 6 €
- Filet de colin lieu sur un lit de tagliatelles sauce au Riesling : 6 €
- Filet de perche sauce riesling sur un lit de riz et de petits légumes : 7.50 €
- Filet de brochet à la crème d'asperges vertes accompagné d'un riz basmati : 7 €
- Dos de loup de mer au sabayon de Chinon sur un lit de tagliatelles ou sur un lit de riz et de petits légumes et sa sauce royale : 7.50 €
- Filet de rouget sauce dieppoise sur un lit de riz et de petits légumes ou sur lit de fenouil et son coulis de langoustine sur un lit de riz et de petits légumes : 7 €
- Myriade de saumon au Coteau du layon sur un lit de riz et de petits légumes : 8 €
- Cœur de filet d'esturgeon sauce au curcuma accompagné d'une embeurrée de chou au petits lardons fumés : 8 €
- Filet de saumon sauce oseille ou sauce dieppoise sur un lit riz et de petits légumes ou à la crème de poireaux sur un lit de riz et de petits légumes : 8 €
- Filet de sandre au cidre et son étuvé de poireau ou sauce Vouvray sur un lit de riz et de petits légumes : 8 €
- Filet de rascasse au lait de coco et au curry sur un lit de riz sauvage aux petits légumes : 8 €
- Filet de dorade sébaste sauce crustacés au piment d'Espelette sur un lit de riz à l'étuvée de légumes : 8 €
- Cassolette de loup et de fruit de mer sauce au vouvray accompagnée d'une timbale de riz à la fondue de légumes : 9 €
- Dos d'églefin sauce au Vouvray tranquille sur un lit de riz et d'étuvée de légumes : 8 €
- Cassolette rouget et de fruit de mer sauce au muscadet accompagnée d'une timbale de riz à la fondue de légumes 9 €
- Médaillon de lotte bardée de poireau sauce safranées accompagnée d'une timbale de riz à la fondue de légumes : 12 €
- Lotte à l'Américaine accompagnée d'une timbale de riz à la fondue de légumes : 10 €
- Surprise de noix de coquille st Jacques accompagnée d'une timbale de riz à la fondue de légumes : 12 €
- Flambée de noix de st jacques au cognac accompagné d'une timbale de riz à la fondue de légumes : 12 €
- Cassolette de st Jacques et de gambas en thermidor accompagnée d'une timbale de riz à la fondue de légumes : 12 €
- Poêlée de gambas au whisky accompagnée d'une timbale de riz à la fondue de légumes : 12.50 €

**SARL PELLAULT PERE ET FILS**

**CHARCUTIER TRAITEUR**

N° agrément : 86 195 01

4, rue de la cordrie

86220 PORT DE PILES

Tel : 05.49.85.63.01

**LES VIANDES**

**Tarifs à la portion, sans service, enlevé à notre établissement**

**Toutes les viandes sont accompagnées de trois légumes au choix**

**Les volailles :**

- Fricassée de volaille à la crème et aux champignons : 7 €
- Osso bucco de dinde à la brunoise de légumes : 7 €
- Cuisse de poulet vallée d'auge ou basquaise : 7.50 €
- Coq au vin de Chinon : 8.50 €
- Sauté de canard à l'ancienne : 9 € (sauce brune, petits oignons et champignons)
- Cuisse de canette Madiran : 9 €
- Suprême et cuisse de pintade crème de chorizo : 10 € ou sc. Périgourdine ou crème de morilles : 10.50 €
- Magret de canard à la poire / ou sc. Forestière / ou sc. Airelles / ou crème d'ail : 8.50 € ou sc. Périgourdine ou crème de morilles : 12 €
- Cuisses de canard farci aux cèpes sc. périgourdine : 12 €
- Confit de canard (cuisse) sauce forestière : 12 €

**Le porc :**

- Jambon à l'os sc. Forestière / ou sc. Porto / ou sc. Madère : 8.50 €
- Carré de porc rôti sur l'os, crème d'ail ou sauce forestière : 9.50 €
- Filet mignon rôti au miel, crème d'ail : 8.50 €
- Sauté de porc à la provençale : 8.50 €
- Sauté de porc au caramel et nouilles sauté : 8.50 €

**Le bœuf :**

- Rôti de bœuf (macreuse) sauce forestière : 8.50 €
- Sauté de bœuf aux airelles : 8.50 €
- Bœuf bourguignon : 8.50 €
- Carbonade de bœuf à la bière : 8.50 €
- Goulasch de bœuf au paprika doux : 8.50 €
- Daube de bœuf à la provençale : 8.50 €
- Tournedos de bœuf sc. Périgourdine / ou sc. Bordelaise / ou sc. Forestière : 14 €

**Le veau :**

- Blanquettes de veau à la crème et aux champignons : 9 €
- Sauté de veau marengo : 9.50 € (sauce brune légèrement tomates, avec petits oignons caramélisés et champignons)
- Rôti de veau braisé à l'ancienne et sa sauce aux champignons : 9 €
- Rôti de veau gruyère bacon et son jus : 9.50 €
- Médailles de veau à la crème et aux champignons : 12 €
- Médaille de veau Duroc (sauce brune aux champignons, accompagnée d'une fondue de tomates) : 12 €

**L'agneau :**

- Gigot d'agneau à la crème d'ail / ou au cresson : 9 €
- Navarin d'agneau : 8.50 €

**Les gibiers (Suivant saison) :**

- Civet de gibier au miel et aux petits oignons caramélisés : 8.50 €
- Civet de bison au Chinon : 8.50 €
- Sauté de bison aux airelles : 9 €
- Mijotée de sanglier sauce crémée aux 3 poivres : 8.50 €
- Rôti de biche sc. Grand veneur / ou sc. Airelles / ou crème de morilles / ou Sc foie gras : 10 €
- Pavé de biche sc. Périgourdine : 12 €

**Les plats uniques**

- Tartiflette au reblochon et salade verte : 7.50 €
- Colombo de porc : 8.50 € (sauté de porc, riz au curry et haricots rouges)
- Chili con carne accompagné d'un riz blanc : 8.50 € (Viandes de bœuf hachée, haricots rouges, tomates, chili, cumin, oignons, ail, riz)
- Tajine de poulet au citron confit et olives vertes, carottes au curry et semoule aux raisins : 8.50 €
- Moussaka : 9 € (Aubergines grillées, agneau haché, sauce tomates, béchamel, gratiné emmental)
- Cassoulet au confit de canard : 12 € (saucisse, poitrine, jarret, confit, haricots)
- Paella Royale : 12 € (poulet, poissons, langoustine, riz et garniture)
- Couscous royal : 12 € (poulet, agneau, merguez, boulette, légumes, semoule, et sauce piquante)
- Choucroute garnie : 12 € (avec jarret de 380g à 500g) 11 € (avec jarret de 250g) (saucisses Montbéliard et Strasbourg, saucisson, poitrine fumé, pommes de terre, 300g de chou, jarret)

**LES LEGUMES**

Haricots verts, tomate provençale, champignons à l'ail et au persil, émincé de fond d'artichaut, pleurotes à l'ail et au persil (supplément de 0,80 €), endive braisée, gratin de 5 légumes, gratin dauphinois, tête de choux-fleurs gratinée, carottes tournées glacées, carottes rondelles à l'ail et au persil, pommes de terres vapeur, chou de Bruxelles, purée de céleri, flan de céleri aux poires, flan de courgettes, flan de champignons, tagliatelles, haricots blancs ou flageolets verts au petits lardons, petits pois à la Française, , pommes duchesses, marrons glacés, pomme fruit et sa gelée de groseille, Gratinée de courgettes et tomates à la provençale, purée de patates douces

**SARL PELLAULT PERE ET FILS**

**CHARCUTIER TRAITEUR**

N° agrément : 86 195 01

4, rue de la cordrie

86220 PORT DE PILES

**Tel :** 05.49.85.63.01 **Fax :** 05.49.21.51.48

**Menu composés à emporter**

**Tarifs à la portion, sans service, enlevé à notre établissement**

**Menu à 20 €**

Salade de gésiers, de petits lardons, de filets de canards fumés, accompagnée de tomates et d'une vinaigrette à la framboise

Ou

Salade d'émincés de volailles marinées à l'armagnac, tomates cerise, pignons de pins, œufs de cailles, accompagnées d'une vinaigrette au cidre

\*\*\*\*\*

Filet de brochet à la crème d'asperges vertes accompagné d'un riz basmati

Ou

Filet de perche du Nil sur un lit de riz et de petits légumes, sauce Riesling

\*\*\*\*\*

Jambon à l'os sc. Forestière

Ou

Sauté de bœuf aux aïelles

Gratin de 5 légumes

Tomate provençale

Champignons à l'ail et au persil

**Menu à 23 €**

Salade de miettes de tourteau, de crevettes et de moules accompagnées d'une chiffonnade de saumon fumé, de tomates et d'une sauce mousseline à la ciboulette

Ou

Foie gras de canard au Sauternes, sur sa gelée perlée, accompagné d'une salade à la vinaigrette de framboise, de magret fumé et d'une brioche à tiédier

\*\*\*\*\*

Filet de dorade sébaste sauce crustacés au piment d'Espelette sur un lit de riz à l'étuvée de légumes

Ou

Filet de sandre sauce au Vouvray tranquille sur un lit de riz et d'étuvée de légumes

\*\*\*\*\*

Rôti de veau braisé à l'ancienne et sa sauce aux champignons

Ou

Filet mignon rôti au miel, crème d'ail

Gratin de 5 légumes

Tomate provençale

Champignons à l'ail et au persil

**FICHE DE COMMANDE POUR PLATS PREPARES**

**Commande possible pour un minimum de 10 personnes**

**Tarifs à la portion, sans service, enlevé à notre établissement**

**Livraison chaude possible au delà de 30 personnes suivant conditions particulières (nous contacter au préalable)**

Pour que votre commande soit prise en compte, veuillez remplir et signer ce document et nous le renvoyer dans le mois qui suit l'établissement du devis ou l'envoi des documents, accompagné d'un chèque d'arrhes de 50% de votre commande.

Le solde sera payé le jour du retrait de la commande.

Le nombre de convive donné 6 jours avant la date de retrait, sera celui facturé même en cas de nombre inférieur le jour du retrait.

Retour du matériel de dressage propre (ou majoration de 60 € pour frais de nettoyage) à notre établissement le lundi suivant de 9h00 à 12h30.

- Nom :
- Adresse :
- Date de retrait de votre commande :
- Votre choix :
- Prénom :
- N° de téléphone :

- Nombre de personnes :
- (A confirmer 10 jours avant si possible, dernier chiffre 6 jours avant la date de retrait)

Nous vous remercions de votre compréhension.  
A bientôt.

**Signature précédée de votre nom en capital, et de la mention " lu et approuvé, bon pour accord" :**

N° de chèque :                      Banque :