

Divers

Choix de terrine de poisson (sole, crevette, saumon...)		23.90
Saumon fumé « Maison »	le kg	58.00
Chartreuse de homard et langoustine		5.60
Coquille Saint Jacques		4.80
Millecrêpes légumes et poisson	le kg	18.40
Bodega de crabe au cœur d'écrevisses, crumble basilic		6.20

Les poissons

St Jacques rôties et fumées, crème de potiron	7.90
A l'huile de noisette, julienne de légumes	
Brun'n'roll de St Jacques	6.00
Cabillaud en écaille de tian de légumes et chorizo	7.60
Risotto de pommes de terre aux herbes fraîches	
Dorade rôtie sur peau sauce crustacés	8.40
Crumble de légumes	
Dos de lieu jaune, jus de tourteaux	7.80
Billes de pâtes aux légumes	
Pavé de sandre en croûte de crumble au foie gras	7.60
Billes de pâtes aux crevettes	
Dos de Merlu sauce beurre blanc, crumble salé de légumes	7.00
Saumon rôti au beurre de noix de coco	7.60
Brochette de patates douces et ananas	
Médaillon de lotte et St Jacques, émulsion de Chablis	9.30
Risotto de pommes de terre	
Filet de bar braisé, jus pequillos	7.60
Billes de pâtes aux crevettes	
Filet de rouget, julienne de légumes sur son pain perdu	7.30
Lotte farcie au chorizo, jus de pequillos	9.30
Risotto de pommes de terre aux herbes fraîches	
Blanc de St Pierre sauce crustacés, billes de pâtes aux crevettes	8.00



Jean-Michel Patron
06 72 49 18 45

8, rue de la ville en Pierre
44000 Nantes
Place de l'Eglise Toutes-Aides
Tél./Fax 02 40 49 28 71
Mail : auxdelices.patron@aliceadsl.fr

**Carte des plats préparés
Et suggestions de Menus**

Année 2019

L'apéritif

Réductions salées	<i>le kg</i>	27.95
Toast sur pain de mie	<i>l'unité</i>	0.60
Mini cuillère	<i>l'unité</i>	0.70
Mini verrine	<i>l'unité</i>	0.80
Brochette de crevettes	<i>l'unité</i>	0.95
Samoussa	<i>l'unité</i>	0.71
Accras	<i>l'unité</i>	0.51
Mini nems	<i>l'unité</i>	0.71
Beignets de crevettes	<i>l'unité</i>	0.71
Mini-corolle croustillante farcie au poisson	<i>l'unité</i>	0.95
Moelleux aux légumes	<i>l'unité</i>	0.90
Moelleux salé	<i>l'unité</i>	0.90
Mini hot-dog	<i>l'unité</i>	1.00
Toast club pain nordique	<i>l'unité</i>	1.00
Brioche sésame	<i>l'unité</i>	0.90
Cannelé au chorizo	<i>le kg</i>	27.80
Gougères	<i>le kg</i>	15.50
Brochettes	<i>le kg</i>	15.50
Pain surprise (48 pièces) (Charcuterie, poisson et fromage)		27.00
Plateau apéro 8 personnes (40 pièces)		36.00

Les entrées

Salades composées

Brésilienne - Ananas, Cœur de palmier, Crevettes, Tomate, Poivron	<i>le kg</i>	13.60
Fraîcheur - Endive, maïs, oignon, gésier, champignon cru, noix	<i>le kg</i>	13.80
Luculuce - Cœur de palmier, Tomate, Maïs, Fromage, Jambon	<i>le kg</i>	14.50
Martiniquaise - Tomate, Ananas, Jambon, Filet de dinde	<i>le kg</i>	14.50
Equinoxe - Pomme, noix, saumon fumé, mâche, crème	<i>le kg</i>	14.50
Mexicaine -Poivron mi-cuit, Tomate, Maïs, Dinde, Oignon	<i>le kg</i>	13.60
Méli-Mélo - Melon, Tomate, concombre, pastèque, pomme	<i>le kg</i>	14.50
Italienne - Tagliatelles, Poivron rouge et vert, Tomate	<i>le kg</i>	13.60
Mékong - Pâtes chinoises, tomates confites, crabe, champignons	<i>le kg</i>	13.60
Paysanne - Pomme de terre, Lardons, Frisée, Gésiers, Tomate, Roquefort	<i>le kg</i>	14.50
Piémontaise	<i>le kg</i>	12.50
Salade Orlando - Carotte, Céleri, Maïs, Tomate, Jambon	<i>le kg</i>	13.60

Printanière - Céleri branche, Pomme, Surimi, Tomate	<i>le kg</i>	13.60
Alaska - Concombre, mozzarella, tomate, crevette, sauce menthe	<i>le kg</i>	14.50
Automne - Avocat, Noix, Pomme, Raisin sec	<i>le kg</i>	14.50
Crétoise - Feta, volaille poêlée, courgette mi-cuite, tomate	<i>le kg</i>	13.60
Chef - Pomme de terre, Tomate, Saumon, Pomme	<i>le kg</i>	13.60
Indienne - Volaille, Poivron grillé, Tomate grillée, Huile d'olive, Ketchup	<i>le kg</i>	14.50
Sicilienne - Pâtes, Crevette, Tomate, Poivron, Basilic	<i>le kg</i>	13.60
Gourmande - Soja, poivron mi-cuit, cœur palmier, maïs, tomate, carotte	<i>le kg</i>	13.60
Grecque - Olive, fêta, oignon, poivron, tomate	<i>le kg</i>	13.60
Nordique - Surimi, hareng, crevette, pomme de terre, tomate	<i>le kg</i>	14.50
Tagliatelles au saumon - Tagliatelles, Saumon, Lardons	<i>le kg</i>	13.60
Végétarienne - Carotte en lamelle, concombre, oeuf, salade, tomate	<i>le kg</i>	13.60
Marco Polo - Tagliatelles, surimi, crevette	<i>le kg</i>	13.60
César - Poulet pané, maïs, tomate, emmental, salade verte	<i>le kg</i>	13.60
Séoul - Pâtes chinoises, carottes râpées, tomate, bœuf cuit	<i>le kg</i>	13.60
Colombo - Cœur de palmier, concombre, crevettes, épices colombo	<i>le kg</i>	13.60
Nantaise - Mâche, roquefort, emmental, jambon, noix, raisin, pomme	<i>le kg</i>	14.50
Antillaise - ananas, céleri rave, surimi, tomate	<i>le kg</i>	14.50
Duo de melon - melon jaune, melon yuzu, pastèque	<i>le kg</i>	14.50

Les assiettes

Assiette Londonienne	6.40
Cheese cake de saumon frais et crumble salé, mesclun salade, saumon fumé	
Assiette finger de crabe et crevettes	
Et son biscuit de semoule	7.00
Assiette brochette de wraps	5.80
Salade verte, saumon fumé, tomate dans un galette de maïs	
Assiette « Pierrette »	6.80
Tartare de tomate, avocat, crabe, saumon fumé	
Assiette Napoli	6.80
Tiramisu de crabe, pain toasté et Saint Jacques	
Méli-mélo	7.80
Saumon fumé, foie gras, magret de canard séché aux herbes	
Millefeuille de saumon	6.40
Saumon fumé, saumon frais, concombre, tomate, crevettes	
Assiette blanc tomate au thon fumé	6.80
Concassé de tomate aux herbes fraîches	
Assiette Bavaroise	6.40
Bavarois d'asperge verte, foie gras et volaille rosé	
Assiette Opéra	6.50
Crabe, mascarpone, avocat, miroir de tomate	
Brioche croustillante	
St Jacques, écrevisses, copeaux de foie gras, mangue	
	7.50

Les plats uniques

Choucroute avec jarret	9.50
Cassoulet au canard confit	8.50
Paella	8.40
Couscous aux 7 légumes et aux 3 viandes	9.20
Choucroute de la mer (aux trois poissons et crevettes)	8.60
Emincé de volaille à l'Indienne – risotto	6.80
Poulet (cuisse) massala	6.80
Colombo de poulet	6.80
Colombo d'agneau	7.80
Cuisse de poulet mariné au citron - Riz cantonais	6.80
Tajine de joue de porc et son taboulé de légumes	7.20
Tajine d'agneau et son taboulé de légumes	7.50
Potée bretonne (jarton, saucisse fumée, saucisson à l'ail, poitrine fumée)	7.70
Jambalaya	7.40
Pot au feu	8.00
Joue de porc au cabernet – gratin de pommes de terre	7.20
Emincé de volaille à la Texane – riz cantonais	6.80
Veau matelote – gratin dauphinois	7.00
Tartiflette au reblochon (environ 500 gr)	5.50
Lasagne de légumes et viande	5.70
Moussaka agneau et bœuf	6.60
Mijoté charcutière (araignée de porc, saucisse, poitrine fumé) – riz	6.60
Volaille façon kebab – légumes	6.60

Les viandes peuvent être présentées dans des plats à paëlla

Les viandes champêtres

Cochon de lait au four - 30 personnes minimum	8.60
Cochon de lait farci désossé – 30 personnes minimum	9.20
Cuissot de porcelet	8.00
Jambon à l'os - 10 pers. Min	6.50
Epaule à l'os - 10 pers. Min	6.30
Travers de porc	6.50

Garniture :

Gratin dauphinois	Flageolets
Gratin de légumes	Ratatouille
Riz cantonais	Lasagnes de légumes
Pommes de terre savoyardes	Risotto parfumé
Flan de légumes	Flan épinard

Les Viandes

Magret de canard à la fleur de sel	7.90
Ecrasé de pommes de terre et compotée de chou rouge	
Carré d'agneau français fumé au foin et farci aux olives	9.10
Purée de vitelotte amandes concassées	
Rôti de pintade farci tatin aux senteurs de Provence	7.50
Tendresse de veau à l'Italienne, Risotto crémeux	8.20
Suprême de pintade feuilleté, poire parfumée au vin rouge	8.60
Farandole de légumes, figues et skiitakés	
Paleron de veau au Vadauvan Dry,	8.90
Mousseline de patates douces	
Aiguillettes de canard au miel, pommes caramélisées	8.10
Et champignons farcis au foie gras	
Onglet de veau façon tournedos, sauce morilles,	8.90
Risotto crémeux	
Tournedos de magret de canard façon Rossini	8.50
Pommes fruits et champignons	
Pièce de bœuf au jus de morilles, tomate garnie de	9.20
Champignons, raisins et pruneaux	
Souris d'agneau, tatin d'endives caramélisées	9.10
Mignon de porc au poivre vert,	7.60
Ecrasé de pommes de terre	

Les fromages

Plateau de fromage	1.50
Fromage en feuillantine (à tiédir)	1.90
(Reblochon, chèvre, pomme, enrobé dans une pâte filo)	

Location de vaisselle

A rendre non lavée	1.95
Un verre à pied, une assiette, une assiette à dessert,	
Une tasse, un couteau, une fourchette, une petite cuillère	

Les buffets froids

Buffet du Terroir – 8.05 €

Assortiment de charcuterie :
Saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille, salami, pâté

Viandes froides :
Jambon braisé, pilon de poulet

Chips

Plateau de fromage

Formule avec
pain & dessert
10.95 €

Buffet Enchanteur – 11.85 €

Assortiment de salades
(200 gr par personne)

Assortiment de charcuterie :
Saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille, salami, pâté

Viandes froides (3parts par pers.):
Rôti de bœuf, rôti de porc, pilon de poulet, jambon sec

Tomate à la provençale et chips
Ou flan de légumes Ou julienne de légumes

Plateau de fromage

Formule avec
pain & dessert
14.75 €

Buffet du Chef – 11.00 €

Assortiment de salades
(250 gr par personne)

Terrine de pâté

Viandes froides :
Rôti de bœuf, rôti de porc
Pilon de poulet à la Mexicaine

Chips

Plateau de fromage

Formule avec
pain & dessert
13.90 €

Buffet des Délices– 14.20 €

Assortiment de salades
(250 gr par personne)

Terrine de poisson

Tomate macédoine

Viandes froides (3parts par pers.):
Rôti de bœuf, rôti de porc, jambon braisé, roulade de porc farcie

Tomate à la provençale et chips
Ou flan de légumes Ou julienne de légumes

Plateau de fromage

Formule avec
pain & dessert
17.10€

Buffet des Saveurs – 21.80 €

Verrine de salade composée

Saumon fumé « maison »

Tiramisu de crabe

Viandes froides (3parts par pers.):
Rôti de bœuf, rôti de porc, rôti de veau

Flan de légumes

Plateau de fromage

3 réductions sucrées

Verrine crème caramel au beurre salé et spéculos

Toutes les formules sont accompagnées de condiments

Pain – dessert – 2.90 €

Tarte aux pommes ou aux fruits, moelleux au chocolat, crème brûlée, mousse au chocolat, crème caramel au beurre salé, flan à la noix de coco, verrine sucrée mascarpone, flan pâtissier, tarte normande, tarte pommes citronnées, panna cotta aux fruits, crumble compoté, crème à l'orange