

Divers

Terrine de poisson		2.10
Terrine de St Jacques aux petits légumes		2.30
Saumon fumé « Maison »	le kg	65.00
Chartreuse de homard et langoustine		5.80
Coquille Saint Jacques		5.60
Millecrêpes légumes et poisson	le kg	18.40

Les poissons

Turban de lieu jaune, mousseline de St Jacques, Petit chou farci au crabe et petits légumes	8.30
Lotte aux trompettes de la mort, petits légumes et Beurre d'agrumes	9.50
Coussin de cabillaud, polenta aux légumes braisés	7.60
Filet de bar soufflé aux langoustines, Parmentier aux herbes fraîches	9.50
Dorade rôtie au coulis de crustacés, Risotto de pommes de terre aux herbes	8.30
Médaille de lotte en croûte, carottes en feuilletage, Crème de homard	9.50
Pavé de sandre, tombée de chou et légumes, sauce safran	8.10

Nouveau

Les bœufs

Œuf mollet pané aux épinards / courgettes et champignons	6.90 €
St Jacques risotto de sarrasin fumé et St Jacques	7.20 €
Cube de ris de veau rôti au beurre crémeux, panais, Lard fumé et girolles	7.20 €
Effiloché de confit de canard, purée à la truffe et foie gras	7.30 €
Duo de lotte et saumon, épeautre, tombée de légumes Et salicornes	7.60 €



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 2021

L'apéritif

Réductions salées	<i>le kg</i>	28.00
Toast sur pain de mie	<i>l'unité</i>	0.65
Mini cuillère	<i>l'unité</i>	0.80
Mini verrine	<i>l'unité</i>	0.85
Brochette de crevettes	<i>l'unité</i>	0.95
Samoussa	<i>l'unité</i>	0.75
Accras	<i>l'unité</i>	0.55
Mini nems	<i>l'unité</i>	0.75
Beignets de crevettes	<i>l'unité</i>	0.75
Mini-corolle croustillante farcie au poisson	<i>l'unité</i>	0.95
Moelleux aux légumes	<i>l'unité</i>	0.95
Moelleux salé	<i>l'unité</i>	0.95
Mini hot-dog	<i>l'unité</i>	1.10
Toast club pain nordique	<i>l'unité</i>	1.00
Briochette sésame	<i>l'unité</i>	0.95
Cannelé au chorizo	<i>le kg</i>	28.80
Gougères	<i>le kg</i>	16.00
Brochettes	<i>le kg</i>	16.00
Pain surprise (48 pièces) (Charcuterie, poisson et fromage)		28.00
Plateau apéro 8 personnes (40 pièces)		36.00
Plateau apéro mini hot-dog (30 pièces)		40.00

Les entrées

Salades composées

Brésilienne - Ananas, Cœur de palmier, Crevettes, Poivron	<i>le kg</i>	14.10
Fraîcheur - Endive, maïs, oignon, gésier, champignon cru, noix	<i>le kg</i>	14.10
Luculuce - Cœur de palmier, Tomate, Maïs, Fromage, Jambon	<i>le kg</i>	15.10
Martiniquaise - Tomate, Ananas, Jambon, Filet de dinde	<i>le kg</i>	15.10
Equinoxe - Pomme, noix, saumon fumé, mâche, crème	<i>le kg</i>	15.10
Mexicaine -Poivron mi-cuit, Tomate, Maïs, Dinde, Oignon	<i>le kg</i>	14.10
Méli-Mélo - Melon, Tomate, concombre, pastèque, pomme	<i>le kg</i>	15.10
Italienne - Tagliatelles, Poivron rouge et vert, Tomate	<i>le kg</i>	14.10
Mékong - Pâtes chinoises, tomates confites, crabe, champignons	<i>le kg</i>	14.10
Paysanne - Pomme de terre, Lardons, Frisée, Gésiers, Tomate, Roquefort	<i>le kg</i>	15.10
Piémontaise	<i>le kg</i>	13.10

Salade Orlando - Carotte, Céleri, Maïs, Tomate, Jambon	<i>le kg</i>	14.10
Printanière - Céleri branche, Pomme, Surimi, Tomate	<i>le kg</i>	14.10
Alaska - Concombre, mozzarella, tomate, crevette, sauce menthe	<i>le kg</i>	15.10
Automne - Avocat, Noix, Pomme, Raisin sec	<i>le kg</i>	15.10
Crétoise - Feta, volaille poêlée, courgette mi-cuite, tomate	<i>le kg</i>	14.10
Chef - Pomme de terre, Tomate, Saumon, Pomme	<i>le kg</i>	14.10
Indienne - Volaille, Poivron grillé, Tomate grillée, Huile d'olive, Ketchup	<i>le kg</i>	15.10
Sicilienne - Pâtes, Crevette, Tomate, Poivron, Basilic	<i>le kg</i>	14.10
Gourmande - Soja, poivron mi-cuit, cœur palmier, maïs, tomate, carotte	<i>le kg</i>	14.10
Grecque - Olive, féta, oignon, poivron, tomate	<i>le kg</i>	14.10
Nordique - Surimi, hareng, crevette, pomme de terre, tomate	<i>le kg</i>	15.10
Tagliatelles au saumon - Tagliatelles, Saumon, Lardons	<i>le kg</i>	14.10
Végétarienne - Carotte en lamelle, concombre, oeuf, salade, tomate	<i>le kg</i>	14.10
Marco Polo - Tagliatelles, surimi, crevette	<i>le kg</i>	14.10
César - Poulet pané, maïs, tomate, emmental, salade verte	<i>le kg</i>	14.10
Séoul - Pâtes chinoises, carottes râpées, tomate, bœuf cuit	<i>le kg</i>	14.10
Colombo - Cœur de palmier, concombre, crevettes, épices colombo	<i>le kg</i>	14.10
Nantaise - Mâche, roquefort, emmental, jambon, noix, raisin, pomme	<i>le kg</i>	15.10
Antillaise – ananas, céleri rave, surimi, tomate	<i>le kg</i>	15.10
Duo de melon – melon jaune, melon yuzu, pastèque	<i>le kg</i>	15.10

Les assiettes

Burger de homard, légumes de saison et Segments de pamplemousse	8.00
Méli-mélo (saumon fumé, foie gras « maison », Magret de canard séché aux herbes	9.30
Déclinaison de foie gras et son chutney de figue	8.70
Tiramisu de crabe sur pain toasté, St Jacques	7.50
Assiette finger de langoustines et crevettes Et son biscuit de semoule	7.90
Assiette chartreuse de homard	7.90
Assiette « Pierrette » Tartare de tomate, avocat, crabe, saumon fumé	7.60

Les plats végétariens

Aubergine gourmande (purée de carotte et légumes de saison)	7.30
Risotto d'épeautre parfum trompette de la mort, Légumes de saison	7.30

Les plats uniques

Choucroute avec jarret	9.90
Cassoulet au canard confit	8.90
Paella	8.90
Couscous aux 7 légumes et aux 3 viandes	9.90
Choucroute de la mer (aux trois poissons et crevettes)	9.20
Emincé de volaille à l'Indienne – pâtes chinoises	7.00
Poulet (cuisse) massala	6.90
Colombo de poulet	6.90
Colombo d'agneau	8.00
Tajine de joue de porc et son taboulé de légumes	7.80
Tajine d'agneau et son taboulé de légumes	7.90
Potée bretonne (jarton, saucisse fumée, saucisson à l'ail, poitrine fumée)	8.50
Jambalaya	7.70
Pot au feu	9.50
Joue de porc au Merlot – gratin de pommes de terre	7.60
Emincé de volaille à la Texane – riz cantonais	7.00
Veau matelote – gratin dauphinois	7.90
Tartiflette au reblochon (environ 500 gr)	6.30
Lasagne de légumes et viande	6.00
Moussaka agneau et bœuf	7.00

Les viandes peuvent être présentées dans des plats à paëlla

Les viandes champêtres

Cochon de lait farci désossé – 30 personnes minimum	9.90
Cuissot de porcelet	8.90
Jambon à l'os - 10 pers. Min	7.10
Palette à la diable	7.50
Travers de porc rôtis	7.10

Garniture :

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

Les Viandes

Magret de canard en croûte de pain d'épices risotto d'épeautre aux champignons, sauce cassis	9.90
Filet mignon d'automne farci aux girolles et figues, sauce capuccino et poêlée de légumes	8.20
Tournedos de volaille farci, légumes de saison, sauce parfumée morille	8.50
Aiguillette de canard pommes caramélisées, champignon farci au foie gras	9.30
Paleron de veau (14 heures) écrasé de pommes de terre et compotée de choux rouges	9.30
Volaille contisée au foie gras et la florentine, sauce morille, tatin de poivrons confits	9.00
Pastillas de canard, carottes rôties en feuilletage	9.30
Souris d'agneau, flan provençal	9.50
Ballotine de volaille farci – risotto d'épeautre	7.80

Les fromages

Plateau de fromage	1.75
Fromage en feuillantine (à tiédir) (Reblochon, chèvre, pomme, enrobé dans une pâte filo)	2.10

Location de vaisselle

A rendre non lavée	2.00
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 – 8.50 €

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
11.60 €**

Buffet Enchanteur – 12.40 €

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

Flan de légumes **Ou** Paillasse de pommes de terre

Plateau de fromage

**Formule avec
pain & dessert
15.50 €**

Buffet du Chef – 11.50 €

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
14.60 €**

Buffet des Délices– 14.80 €

Assortiment de salades
(250 gr par personne)

Terrine de poisson

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

Flan de légumes **Ou** paillasse de pommes de terre

Plateau de fromage

**Formule avec
pain & dessert
17.90€**

Buffet des Saveurs – 22.30 €

Verrine de salade composée

Saumon fumé « maison »

Millefeuille de saumon

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 – 3.10 €

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 comnoté. crème à l'orange