NOS MENUS

MENU À 18,80 €

Amuse-bouche
Brouillade d'œuf au saumon fumé

Éclair de crevettes
Et sa crème mousseline

Mignon de porc Orloff (tomate séchée, coppa, mozzarella)
Parmentier de pommes de terre et champignons

MENU À 36,50 €

Amuse-bouche
Brouillade d'œuf au saumon fumé

Dôme de St Jacques, sur son sablé aux agrumes
Gambas, mesclun de salade

Lotte farcie mousseline de poisson et chorizo
Sauce Charon, risotto tomates séchées

Suprême de chapon farci, morilles, foie gras
Fondant de carotte au yuzu

MENU À 38,70 €

Amuse-bouche
Brouillade d'œuf au saumon fumé

Foie gras de canard « Maison »
Chutney d'oignons

Canon de bar soufflé
Crémeux choux fleur et poireaux

Paleron de veau au foie gras, légumes du moment
Galette de potimarron aux éclats de noisette

PLAT À PARTAGER

6 à 8 personnes

Pièce de bœuf en croûte
Sauce Charon
Légumes du moment
15,10 € par personne

Rôti de pintade, farce forestière et pomme fruit
Galette de potimarron aux éclats de noisette
12,90 € par personne

Rôti de chapon farci, jus de cuisson
Parmentier de pommes de terre et champignons
14,10 € par personne

Une bouteille de Pétillant offerte pour 8 menus

CHAMPION DE FRANCE DE BOUDIN BLANC 2022

Les « Délices de Toutes Aides » vous souhaitent d'excellentes fêtes de fin d'année et vous adressent leurs meilleurs vœux pour 2027

AUX DÉLICES DE TOUTES AIDES

CARTE ET SUGGESTIONS DE MENUS

SPÉCIAL FÊTES

2026 – 2027

CHARCUTIER – TRAITEUR



SARL Patron
8 rue de la Ville en Pierre
44000 Nantes
Tél. 02.40.49.28.71
traiteurtoutesaides@gmail.com
www.traiteur-toutesaides.fr

L'APÉRITIF

Pain surprise « maison » — **32,90 €**
(Charcuterie, poisson et fromage) 48 pièces

Pain surprise « maison » 100 % poisson — **41,20 €**
(Crabe, thon, saumon) 48 pièces

Réductions salées — **32,90 € / kg**

Toast sur pain de mie — **1,15 €**

Mini-cuillère — **1,20 €**

Mini-verrine — **1,20 €**

Mini hot-dog — **1,40 €**

Brochette de crevettes — **1,35 €**

Brochette de fromage — **1,35 €**

Brochette de St Jacques — **1,50 €**

Beignet de crevette — **0,85 €**

Accras — **0,90 €**

Mini cannelé au chorizo — **32,90 € le kg**

Moelleux aux légumes — **1,30 €**

Plateau apéro 8 personnes (40 pièces) — **40,60 €**
(8 mini-verrines, 8 mini-cuillères, 8 mini hot-dog, 8 moelleux salés, 8 brochettes crevettes)

Plateau apéro mini wraps (30 pièces) — **30,00 €**

LES ENTRÉES

Foie gras de canard « Maison » — **180,00 € / kg**

Foie gras d'oie « Maison » — **210,00 € / kg**

Saumon fumé « Maison » — **83,20 € / kg**

Pâté croûte (lapin / pintade / canard) — **37,10 € / kg**

Médaillons de langouste à la Parisienne (4 médaillons) — *selon le cours*

Demi-queue de langouste — *selon le cours*

Coquille Saint Jacques — **6,70 €**

Terrine de poisson — **28,50 € / kg**

Terrine de St Jacques — **31,90 € / kg**

Bocal (froid) — **10,80 €**
Panna cotta bisque de crustacés, crevette, légumes du moment, huile vierge

LES ASSIETTES

Déclinaison de foie gras et son chutney d'oignons — **13,90 €**

Entremet avocat / tarama / saumon fumé « maison », crevette — **9,90 €**

Dôme de St Jacques, sur son sablé aux agrumes, gambas, mesclun de salade — **10,50 €**

Finger de saumon, biscuit au crabe, mesclun de salade — **9,40 €**

LES BOCAUX

Blanquette de poisson aux légumes — **10,80 €**

Duo de patates douces et pommes de terre, effiloché de canard — **10,80 €**

Œuf mollet croustillant, parmentier de pommes de terre et champignons — **9,80 €**

Noix de St Jacques, coulis aux herbes fraîches, crémeux céleri et sarrasin torréfié — **10,80 €**

LES POISSONS

Canon de bar soufflé, crémeux choux fleur et poireaux — **11,90 €**

Lotte farcie mousseline de poisson et chorizo, sauce Charon, risotto tomates séchées — **13,10 €**

Sandre farci aux noix de St Jacques, entremet de légumes de saison, jus aux herbes fraîches — **11,90 €**

Tournedos de sériole aux gambas, réduction jus de crustacés, crémeux de choux fleur et poireaux — **12,90 €**

Blanquette de poisson (merlu, rouget, crevette, julienne) légumes et risotto — **12,90 €**

LES VIANDES

Lièvre à la royale, tatin aux deux oignons — **13,90 €**

Mignon de porc Orloff (tomate séchée, coppa, mozzarella), parmentier de pommes de terre et champignons — **10,90 €**

Suprême de chapon farci, morilles, foie gras, fondant de carotte au yuzu — **12,90 €**

Paleron de veau au foie gras, légumes du moment, galette de potimarron aux éclats de noisette — **12,80 €**

Caille farcie au foie gras, tatin aux deux oignons — **12,20 €**

LES FROMAGES

Plateau de fromage (minimum 5 personnes) – 50 gr — **2,30 €**

Fromage en feuillantine (Reblochon, chèvre, pomme, enrobé dans une pâte filo) — **2,90 €**

Nous vous préparons vos volailles crues (chapon, dinde, faisan, poularde, canette), et votre viande de bœuf française (rôti, tournedos...)

Pensez à nous les commander