

# Nos plats à la carte

Minimum 8 personnes, plats identiques

## Le Traiteur :

Pressé de canard aux 6 aromates .....	7 €
Carpaccio de saumon à l'huile de noisette .....	7 €
La salade de magret aux poivres et gesiers confits .....	7 €
La salade folle de crustacés au vinaigre de framboises .....	7 €
Le foie gras mi-cuit maison (80g) et sa brioche .....	9.50 €
Les 2 profiteroles de St Jacques à l'huile de truffes .....	9.50 €
La symphonie de crabe et St Jacques à l'infusion de poisson de roche .....	9.50 €

## Le Poissonnier : (servi avec risotto et sa brochette de légumes)

Le rôti de lotte au beurre de vanille .....	10.50 €
Filet de rouget, crémeux à la tomate séchée .....	10.50 €
Le dos de loup au beurre de langoustine .....	10.50 €
Le filet de bar en marinères de coquillages .....	10.50 €
Le tournedos de cabillaud à la crème de citron vert.....	10.50 €

## Le Boucher : (servi avec sa pomme Anna et son flan de pleurotes)

Le filet mignon au cidre ou "Grand-Mère" .....	10.50 €
Le palet de veau aux champignons des bois .....	10.50 €
Sauté de chevreuil Grand Veneur.....	10.50 €
Cuisse de canard confit au sel de Guérande .....	10.50 €
Le duo de bœuf et veau réduction au vin de Chinon .....	10.50 €
Le palet de veau aux champignons des bois .....	10.50 €
Le suprême de pintade aux figues .....	10.50 €

## Le Pâtissier :

Entremets au choix (la part) .....	6.50 €
<i>(Framboise-amandes, Craquant au chocolat, Exotique, etc.)</i>	
Pièce montée traditionnelle (minimum 12 personnes) .....	6.50 €
Assortiment de 5 macarons maison .....	6.50 €
Assortiment de 5 péchés mignons .....	6.50 €

# Carte traiteur à emporter



Pour tous les fins gourmets...

La Sellerie  
RESTAURANT • TRAITEUR

48, route Nationale 10 - 28630 Thivars  
Tél : 02 37 26 41 59 - Fax : 02 37 26 42 39  
la-sellerie@wanadoo.fr - www.la-sellerie-thivars.com

Conception Stéphanie Doucet : 06 25 73 63 32

La Sellerie  
RESTAURANT • TRAITEUR

# Nos Cocktails | Apéritifs

## Gourmet

6 pièces par personne, assortis  
4 salées + 2 sucrées

8€  
par pers.

## Gastronome

8 pièces par personne, assortis  
6 salées + 2 sucrées

9,70€  
par pers.

## Gastronomique 11,10€

10 pièces par personne, assortis  
8 salées + 2 sucrées

11,10€  
par pers.

## Gourmand 13,40€

13 pièces par personne, assortis  
10 salées + 3 sucrées

13,40€  
par pers.

## Prestige

15 pièces par personne, assortis  
11 salées + 4 sucrées

17,50€  
par pers.

## Tendance 21,70€

18 pièces par personne, assortis  
13 salées + 4 sucrées + 1 légume

21,70€  
par pers.



Ci-dessous, liste non exhaustive de nos assortiments possibles. Création spécifique sur demande.

### Canapés froids salés

- Blinis crème fines herbes et effiloché de saumon fumé
- Blinis de St Jacques
- Moelleux citron aneth aux crevettes
- Moelleux olive noire, tomate confite, olive verte
- Moelleux poivron rouge et son piquillo
- Mini sablé tomate, magret fumé
- Mini sablé foie gras aux griottes
- Navette au sésame au saumon fumé

### Feuilletés chauds salés

- Gougère au conté
- Petite quiche lorraine
- Tartelette fondue de poireaux, St Jacques
- Bouchée d'escargot de Bourgogne
- Bouchée de Pétoncle à la provençale
- Pruneau au lard fumé

### Verrines froides salées

- Verrine de crème de foie gras à la purée de figue fraîche
- Verrine de crabe et pamplemousse rose
- Verrine crème de guacamole et crevette rose
- Verrine pana cotta, fèves de tonka et gambas
- Verrine de saumon au sel, estragon et raisins frais

### Mignardises froides sucrées

- Assortiment de macarons
- Cannelé bordelais
- Financier pistache et ses éclats
- Tartelette ganduja aux éclats de praline
- Tartelette citron et citron vert
- Mini Tatin aux pommes

### Verrines froides sucrées

- Verrine Madagascar
- Verrine sicilienne
- Verrine pina colada
- Verrine fraîcheur passion
- Verrine 3 chocolats et son crumble

# Nos Menus

Tous nos produits sont "fait-maison" 



## 15€ Menu Tradition

par personne

Gâteau de campagne et son mesclun  
Saumon grillé, crémeux au Champagne  
Risotto aux petits légumes  
Caprice aux 3 chocolats

## 35€ Menu Découverte

par personne

La symphonie de crabe et St Jacques,  
infusion poissons de roche  
Duo de bœuf et veau, réduction au vin de Chinon  
Pomme Anna et son flan de pleurotes  
Fromages et son mesclun aux noix  
Assortiment de 4 péchés mignons

## 20€ Menu Equilibre

par personne

Carpaccio de saumon à l'huile de noisette  
Dos de cabillaud à la crème de citron vert  
Légumes croquants  
Crumble aux fruits de saison

## 20€ Menu Plaisir

par personne

Le marbré de sole et saumon tiède au safran  
Confit de canard infusion au sel de Guérande  
Écrasé de pommes de terre à la vanille  
Entremet selon votre choix

## 30€ Menu Terroir

par personne

Pressé de canard et foie gras aux 6 aromates  
Filet de sandre au noilly prat, tomates séchées  
Pomme Anna et son flan de pleurotes  
Brie et son mesclun aux noix  
Pain perdu aux pommes, caramel beurre salé

## 15€ Plateau Repas

par personne

Déllice de crustacés au vinaigre de framboise  
Filet mignon de porc façon tartare  
Méli-mélo de légumes de saison  
Tranche de St Nectaire et son mesclun aux noix  
Tiramisu maison à la framboise