

Carte

traiteur

à emporter



Pour tous les fins gourmets...



LE SAINT JACQUES • LA SELLERIE • LA HERSE • LE QUAI FLEURI

4 lieux pour mieux vous servir
HÔTEL • RESTAURANT • TRAITEUR

Nos Cocktails | Apéritifs

Minimum 20 personnes

Gourmet

6 pièces par personne, assortis
4 salées + 2 sucrées

10 €
par pers.

Gastronome

8 pièces par personne, assortis
6 salées + 2 sucrées

13,20 €
par pers.

Gastronomique 13,20 €

10 pièces par personne, assortis
8 salées + 2 sucrées

par pers.

Gourmand 21,60 €

13 pièces par personne, assortis
10 salées + 3 sucrées

par pers.

Prestige

15 pièces par personne, assortis
11 salées + 4 sucrées

21,60 €
par pers.

Tendance

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

30,00 €
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”



Ci-dessous quelques suggestions... D'autres Menus et Plateaux Repas sur devis

19 €

Menu Tradition

par personne

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

39 €

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 pêchés mignons

24 €

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

24 €

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

34 €

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

19 €

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

Nos plats à la carte

Minimum 10 personnes, plats identiques

Le Traiteur :

Pressé de canard aux 6 aromates	9 €
Carpaccio de saumon à l'huile de noisette	9 €
La salade de magret aux poivres et gesiers confits	9 €
La salade folle de crustacés au vinaigre de framboises	9 €
Le foie gras mi-cuit maison (80g) et sa brioche	11.50 €
Les 2 profiteroles de St Jacques à l'huile de truffes	11.50 €
La symphonie de crabe et St Jacques à l'infusion de poisson de roche	11.50 €

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

Le rôti de lotte au beurre de vanille	14.50 €
Filet de rouget, crémeux à la tomate séchée	14.50 €
Le dos de loup au beurre de langoustine	14.50 €
Le filet de bar en marinères de coquillages	14.50 €
Le tournedos de cabillaud à la crème de citron vert	14.50 €

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

Le filet mignon au cidre ou "Grand-Mère"	14.50 €
Le palet de veau aux champignons des bois	14.50 €
Sauté de chevreuil Grand Veneur	14.50 €
Cuisse de canard confit au sel de Guérande	14.50 €
Le duo de bœuf et veau réduction au vin de Chinon	14.50 €
Le palet de veau aux champignons des bois	14.50 €
Le suprême de pintade aux figues	14.50 €

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	7.90 €
Assortiment de 5 péchés mignons	7.90 €

Les prix peuvent évoluer selon les saisons



LE SAINT JACQUES

HÔTEL • RESTAURANT • TRAITEUR

Place du Marché aux Œufs

28220 Cloyes sur le Loir

Tél : 02 37 98 40 08

info@lesaintjacques.fr

www.lesaintjacques.fr



LA HERSE

RESTAURANT • TRAITEUR

2, place Leroux

28800 Bonneval

Tél : 02 37 47 21 01

info@aubergelaherse.com

www.aubergelaherse.com



LA SELLERIE

RESTAURANT • TRAITEUR

48, route Nationale

28630 Thivars

Tél : 02 37 26 41 59

la-sellerie@wanadoo.fr

www.la-sellerie-thivars.com



LE QUAI FLEURI

HÔTEL • RESTAURANT • TRAITEUR

15, rue Texier Gallas - Voves

28150 Les Villages Vovéens

Tél : 02 37 99 15 15

quaifleuri@wanadoo.fr

www.quaifleuri.com