

## Les fromages

### Fromages Chauds (6 minimum)

- \* Croustillant de Saint Nectaire 3.40€
- \* Trappe de Timadeuc aux Poires et Paprika 3.50€
- \* Croustillant de Chèvre et Poivron Rouge 3.50€
- \* Crumble de Munster et Parmesan 3.60€

### Fromages Froids (6 minimum)

- \* Terrine de Roquefort aux Noix et Abricots 3.80€
- \* Brie Farci aux Fruits Secs 3.30€
- \* Assortiment de Fromages au Lait Cru 3.20€

## Les desserts

### Desserts Glacés (6 minimum)

- \* Omelette Norvégienne 4.60€
- \* Vacherin Glacé 4.10€
- \* Parfait Glacé (agrumes, framboises, fraise ou fleur d'oranger) 4.40€
- \* Nougat Glacé aux fruits Secs (noisette, amande, noix) 4.60€

### Desserts au Chocolat (4 minimum)

- \* Délicieux Chaud au Chocolat 4.60€
- \* Moelleux au Chocolat 4.10€
- \* Entremet Chocolat Blanc et Caramel 3.80€
- \* Terrine Chocolat et Noix de Coco 3.80€
- \* Ganache au Chocolat Noir 3.20€
- \* Terrine aux deux Chocolat Blanc et Noir 4.10€

### Desserts aux Fruits (4 minimum)

- \* Mousse Poire sur Biscuit Chocolat 3.70€
- \* Mousse Mangue et Amande 3.70€
- \* Mousse fraise et Spéculoos 3.70€
- \* Mousse Banane au Rhum 3.50€
- \* Tiramisu au Café 2.60€
- \* Tiramisu aux Fruits rouges 2.80€
- \* Tarte poire amande choco (min8) 2.50€
- \* Tarte Citron (min 8) 2.50€

*Supplément décors anniversaires et autres occasions 0.80€*

# LA BISQUINE

## CARTE TRAITEUR

* Brochette de Saint Jacques sur lit de Ratatouille, beurre poivron rouge	6.90€
* Mousseline de St Jacques crème de Safran	6.50€
* Mousseline de merlan crème de légumes	5.20€
* Médaillon de merlu aux poireaux	6.60€
* Poêlée de coquillages et julienne de légumes	5.60€
* Feuilleté de coquillages et crustacés beurre de poivrons rouges	5.80€
* Roulé de saumon (froid ou chaud)	6.10€
* Salade de Légumes Confits copeaux de Parmesan *	5.20€
* Quiche diverses (Lorraine, Forestière, au Thon, Tomate et Chèvre...	3.40€
* Tourte Forestière	4.10€
* Salade de queue de bœuf et artichaut	5.20€
* Mousseline de volaille aux Céréales	4.30€
* Soupe de Poisson	3.80€
* Bisque de Crustacés	4.10€
* Foie gras de canard Chutney aux agrumes*	
* Salade de volaille marinée au cerfeuil	5.20€
* Rillettes de saumon à l'orange	5.10€
* Brandade de morue gratinée	5.20€
* Rillettes de maquereaux coulis tomate	5.10€
* Terrine de poisson (chaude ou froide)	4.90€

### Les plats

#### Les viandes :

* Fricassée de Ris de Veau et andouille artisanale	11.50€
* Filet de Bœuf (Cèpes, Pleurotes)	10.50€
* Filet de Bœuf Rossini	11.20€
* Cuisse de canard confite et son jus	8.10€
* Joue de Porc confite curry gingembre	8.10€

* Magret de Canard et Fruits Rouge	7.80€
* Osso Bucco Milanaise (8 min)	7.80€
* Mignon de Veau Rôti au Chouchen (6 min)	11.20€
* Gigot d'Agneau Roti au romarin (8 min)	8.10€
* Navarin d'Agneau Printanier (8 min)	7.10€
* Noisette Rôtie au Thym (6 mini)	9.30€
* Travers de Porc Braisé	7.10€
* Suprême de volaille au cerfeuil	8.10€
* Longe de Porc Braisée aux Fruits secs (8 min)	6.60€
* Paëlla (Volaille, Langoustines, Moules, Chorizo, Encornet) (8 min)	8.20€
* Couscous (Poulet, Collier d'Agneau, Merguez) (8 min)	8.20€
<u>Les poissons 4 minimum)</u>	
* Palette de Poissons et Coquillages	11€
* Filet de Bar au Thym	11.20€
* Filet de Rouget Crème de Fenouil*	10.80€
* Filet de Saint Pierre crème de Safran	12€
* Cotriade de Poisson (3 poissons, Moules, Langoustine, Légumes, Jus Epicé)	8.10€
* Nage de Poissons Etuvée de Légumes	7.80€
* Lotte à l'Armoricaine (Jus de Crustacés)	11.20€

*Les prix des poissons peuvent varier en fonction de la criée*

**\*\_Produit disponibles en fonction des saisons**

Devis sur demande

8, place de l'église  
22600 Loudéac  
02.96.28.25.80  
labisquine.fr