

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	7.40€
* Mousseline de St Jacques crème de Safran	6.90€
* Mousseline de merlan crème de légumes	5.60€
* Médaillon de merlu aux poireaux	7.10€
* Poêlée de coquillages et julienne de légumes	6.10€
* Feuilleté de coquillages et crustacés beurre de poivrons rouges	6.30€
* Roulé de saumon (froid ou chaud)	6.60€
* Salade de Légumes Confits copeaux de Parmesan *	5.70€
* Quiche diverses (Lorraine, Forestière, au Thon, Tomate et Chèvre...	3.90€
* Tourte Forestière	4.60€
* Salade de queue de bœuf et artichaut	5.70€
* Mousseline de volaille aux Céréales	4.80€
* Soupe de Poisson	4.30€
* Bisque de Crustacés	4.60€
* Foie gras de canard Chutney aux agrumes*	
* Salade de volaille marinée au cerfeuil	5.70€
* Rillettes de saumon à l'orange	5.60€
* Brandade de morue gratinée	5.70€
* Rillettes de maquereaux coulis tomate	5.60€
* Terrine de poisson (chaude ou froide)	5.40€

Les plats

Les viandes :

* Fricassée de Ris de Veau et andouille artisanale	12.50€
* Filet de Bœuf (Cèpes, Pleurotes)	11.50€
* Filet de Bœuf Rossini	12.20€
* Cuisse de canard confite et son jus	9.10€
* Joue de Porc confite curry gingembre	9.10€

* Magret de Canard et Fruits Rouge	8.80€
* Osso Bucco Milanaise (8 min)	8.80€
* Mignon de Veau Rôti au Chouchen (6 min)	12.20€
* Gigot d'Agneau Roti au romarin (8 min)	9.10€
* Navarin d'Agneau Printanier (8 min)	8.10€
* Noisette Rôtie au Thym (6 mini)	9.30€
* Travers de Porc Braisé	8.10€
* Suprême de volaille au cerfeuil	9.10€
* Longe de Porc Braisée aux Fruits secs (8 min)	7.60€
* Paëlla (Volaille, Langoustines, Moules, Chorizo, Encornet) (8 min)	8.20€
* Couscous (Poulet, Collier d'Agneau, Merguez) (8 min)	9.20€
<u>Les poissons 4 minimum)</u>	
* Palette de Poissons et Coquillages	12€
* Filet de Bar au Thym	12.20€
* Filet de Rouget Crème de Fenouil*	11.80€
* Filet de Saint Pierre crème de Safran	13€
* Cotriade de Poisson (3 poissons, Moules, Langoustine, Légumes, Jus Epicé)	9.10€
* Nage de Poissons Etuvée de Légumes	8.80€
* Lotte à l'Armoricaine (Jus de Crustacés)	12.20€

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