

## *Entrées traiteur*

*Minimum pour 20 personnes de chaque*

### *Entrée à 2.90 € par personne*

*Salade composée au choix 200 gr par personne*

- *Faboulé maison*
- *Carottes râpées vinaigrette | 1/2 œuf mayonnaise maison*
- *Salade piémontaise : pdt/œufs durs/tomates/cornichons/dés de jambon/persil/mayonnaise maison*
- *Salade landaise : pdt/lardons/oignons rose/gésiers de canard/cornichons/persil/vinaigrette*
- *Salade de la mer : pâtes/ananas/surimi/poivrons verts/crevettes/sauce cocktail*
- *Betteraves, pommes, noix et endives (selon la saison) en salade*

*ou*

*Assiette de charcuterie comprenant (1 tranche de chaque par personne) :*

*Ferrine maison avec cornichons mis à disposition, andouille de Guémené, saucissons sec et à l'ail, 1/2 jambon blanc, jambon sec*

### *Entrée à 6.40 €*

- *Coquille St Jacques à la Bretonne sur fondue de poireaux*

### *Entrée à 6.90 €*

- **Assiette Périgourdine** : Foie gras de canard maison sur mesclun de salade fraîche et sa vinaigrette, pignons de pin grillés, magret de canard fumés, tomates cerise, toasts grillés
- **Assiette Nordique** : Saumon, thon et flétan fumés sur mesclun de salade fraîche et sa vinaigrette, chantilly citronnée à l'aneth et ses toasts grillés