

# Pour vos soirées associatives ou privées

## NOS PLATS UNIQUES AVEC LÉGUMES

	LA PART
* Sauté de canard (selon arrivage)	9.50€
* Sot-l'y-laisse de poulet	9.50€
* Bœuf bourguignon à l'ancienne	9.50€
* Moelleux de porc cocotte au cidre	9.50€
* Jambon grillé sauce Porto frites ou légumes	8.50€
* Sauté de veau marengo	10.00€
* Sauté de cerf/biche sauce grand veneur	10.00€
* Potée aux lentilles (lard, saucisse)	9.50€
* Coq au vin lardons à l'ancienne	9.50€
* Langue de bœuf sauce piquante ou madère	10.00€
* Tartiflette au reblochon	10.00€
* Cassoulet maison (canard,poitrine,saucisson,saucisse fumée)	10.00€
* Paella royale (poulet,moules,crevettes,chorizo,riz)	10.00€
* Couscous royal (poulet, agneau, légumes, merguez)	10.00€
* Pot-au-feu grand-mère (gite,paleron,jarret,queue de bœuf)	10.00€
* Choucroute « la gastronomique »	10.00€
* Sauté de poulet à la provençale	9.50€
* Moules-frites (suivant saison)	10.00€
* Plateau repas (nous consulter)	
* Poulet fermier rôti au four/ frites (4/6 pers.) la pièce	19.90€
* Poêlée d'anguilles et légumes part de 250 grammes	22.00€
* Portion de Frites 150 grammes= 2.80€ les 3 portions	6.80€
* Plateau Repas (nous consulter)	



Pour un meilleur service, merci de passer votre commande 5 jours à l'avance.  
Tous nos plats sont élaborés dans nos cuisines.



N'hésitez pas à nous consulter pour tout renseignement ou suggestion au  
02 41 57 48 92 ou 06 21 50 85 13, nous sommes à votre écoute.

L'équipe *Au Resto'* vous souhaite d'excellentes fêtes



*Au Resto'*  
**Restaurant traiteur**  
**Joël Lespagnol**

**REPAS DE FAMILLE,  
BAPTEMES, RECEPTIONS,  
COCKTAILS, BUFFETS...**

**PLATS À EMPORTER**

**(pour un minimum de 5 personnes)**



*Au Resto'* - 16 place Ste Croix 49190 ROCHEFORT SUR LOIRE

Tél/Fax: 02 41 57 48 92 / 06 21 50 85 13 - auresto49190@gmail.com

# Pour vos repas de famille

## NOS COCKTAILS APÉRITIFS

* Canapés tentation (environ 8 grammes)	0.90€/pièce
* Canapés traiteur (environ 6 grammes)	0.50€/pièce
* Pain surprise (sans coque) 50 sandwiches	23.50€/pièce
* Feuilletés apéritifs (environ 14 grammes)	0.40€/pièce
* Mini bouchée (environ 14 grammes)	0.60€/pièce
* Boule de mini rillauds (700 grammes)	19.00€/pièce

## NOS ENTRÉES FROIDES

* Crudités grand choix de salades (les légumières, les composées, les gourmandes)	1.20€/100g
* Pâté-croute de saumon	2.90€/100g
* Tartare de noix de Saint-Jacques	3.00€/100g
* Salade de perles marines (surimi et œufs de truite)	1.80€/100g
* Salade de gambas (carotte surimi mandarine)	1.95€/100g
* Rillauds d'Anjou maison confits sans os	1.95€/100g
* Foie gras de canard entier mi-cuit maison au Layon (Médaille d'or à st Aubin de Luigné)	13.00€/100g



## NOS ENTRÉES CHAUDES

* Feuilleté aux noix de Saint-Jacques, moules, crevettes	2.80€/pièce
* Hamburger ou kebab maison avec frites	9.80€/pièce
* Nuggets-frites (5 à 6 par personnes)	8.00€/pièce
* Croustade de chapon et cèpes au Porto	3.20€/pièce
* Bouchée à la reine ou vol au vent aux fruits de mer	4.00€/pièce
* Cassolette de noix Saint- Jacques	4.50€/pièce

## NOS POISSONS

Tous nos poissons sont accompagnés d'une Julienne de légumes ou pommes de terre vapeur ou purée de patate douce

**LA PART**

* Dos de cabillaud, sauce et accompagnement au choix	10.00€
* Pavé de saumon, sauce et accompagnement au choix	10.00€
* Filet de perche, sauce et accompagnement au choix	10.00€
* Pavé de merlu, sauce et accompagnement au choix	10.00€
* Filet de sandre, sauce et accompagnement au choix	11.50€

-> Nos sauces au choix: oseille/beurre blanc/crème de poireaux

## NOS VIANDES

**LA PART**

* Pavé de veau 150G sauce au choix	12.00€
* Magret de canard sauce au choix	9.90€
* Fondant de chapon farce marrons sauce foie gras	8.50€
* Pavé d'autruche sauce au choix	8.50€
* Souris d'agneau de 7 heures 300/400G sauce au choix	12.00€
* Cuisse de canard confite sauce au choix	9.00€

-> Nos sauces au choix: camembert/poivre vert/foie gras/vigneronne

## NOS GARNITURES AU CHOIX

1.90 €/portion

Gratin dauphinois/Purée de patate douce /Mélange forestier/Poêlée de légumes /Gratin aux truffes /Fagot haricots verts/Pomme Anna au beurre

**Pour vos fromages /desserts, consultez-nous !  
(mignardises / petits fours sucrés / tartes /macarons,  
crémets d'Anjou/ omelettes norvégiennes / crèmes  
brûlées,...)**



Pour un meilleur service, merci de passer votre commande 5 jours à l'avance.  
Tous nos plats sont élaborés dans nos cuisines.

