



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)



Au Resto'
Restaurant traiteur
Joël Espagnol

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 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

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 sandwichs	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-croûte 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 <small>(Médaillé d'or à st Aubin de Luigné)</small>	13.00€/100g



NOS ENTRÉES CHAUDES

* Feuilleté aux noix de Saint-Jacques,moules,crevettes	2.80€/pièce
* Hamburger ou kébab 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



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

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,...)

