



Pour vos soirées associatives ou privées

NOS PLATS UNIQUES AVEC LEGUMES

LA PART

* Sauté de canard au cidre	6.50€
* Joue de porc aux miel et champignons	6.90€
* Bœuf Bourguignon VBF	6.70€
* Sauté de Dain sauce forestière	6.50€
* Jambonnette de dindonneau	6.50€
* Sauté de veau marengo	7.00€
* Sauté de cerf/biche façon chasseur	6.50€
* Petit salé aux lentilles	6.90€
* Coq au vin lardons à l'ancienne	6.50€
* Langue de bœuf sauce piquante ou madère	6.50€
* Cassoulet maison (canard,poitrine,saucisson,saucisse fumée)	7.50€
* Paella royale (poulet,moules,crevettes,chorizo,riz)	8.00€
* Couscous royal (poulet, agneau, légumes, merguez)	8.00€
* Pot-au-feu grand-mère (gite,paleron,jarret,queue de boeuf)	8.00€
* Choucroute « la gastronomique »	8.00€
* Sauté de poulet à la provençale	6.50€
* Moules-frites (selon la saison)	9.50€
* Plateau repas	(nous consulter)
* Poulet Fermier rôti au four/ frites (4/6 pers.)	16.50€ la pièce
* Jambon au porto, frites	5.50€
* Portion de frites	2.00€ la portion /3 portions 5.00€
* Poêlée d'anguilles et légumes (suivant saison)	18.00€

 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 au
02 41 57 48 92 ou 06 21 50 85 13

L'équipe *Au Resto'* vous souhaite à tous 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 : 02 41 57 48 92 / 06 21 50 85 13 - auresto49190@gmail.com

Pour vos repas de famille

NOS COCKTAILS APERITIFS

- * Canapés grain de folie (crevettes, foie gras, saumon) 0.85€/pièce
- * Canapés sur pains 0.60€/pièce
(rillettes, saumon fumé, caviar tomates, mousse, jambon sec, saucisson sec)
- * Feuilletés apéritifs 0.27€/pièce
(emmental, tomate, saucisse cocktail, chèvre)
- * Mini croustades (pizza, quiche, saucisse, saumon) 0.32€/pièce
- * Boule de mini rillauds 6/8 personnes 16.50€/pièce
10/12 personnes 18.50€/pièce

NOS ENTREES FROIDES

- * Crudités grand choix de salades (nous consulter)
(les légumières, les composées, les gourmandes)
- * Tartare de saumon au couteau 4.00€/pièce
- * Coquille de poisson macédoine au surimi 2.50€/pièce
- * Salade de perles marines 1.90€/100g
- * Salade de gambas /surimi /mandarine 2.00€/100g
- * Rillauds confits sans os maison (poitrine de porc confite) 1.50€/100g
- * Foie gras de canard entier mi-cuit maison 11.00€/100g
(au Layon de Rochefort-sur-Loire)



NOS ENTREES CHAUDES

- * Tourtière riz veau et volaille sauce foie gras 2.00€/pièce
- * Feuilleté aux escargots et champignons 1.80€/pièce
- * Boudin blanc aux morilles 2.00€/pièce
- * Bouchée à la reine (volaille/champignons/ris de veau) 3.60€/pièce
- * Cassolette de Saint- Jacques et loup de mer/Crémant 3.80€/pièce
- * Cassolette de la mer aux petits légumes 3.00€/pièce

NOS POISSONS

Tous nos poissons sont accompagnés d'une Julienne de légumes ou pommes de terre vapeur ou timbale de riz.

LA PART

- * Pavé de saumon, sauce et légumes au choix 7.50€
- * Dos de loup de mer, sauce et légumes au choix 7.50€
- * Filet de perche, sauce et légumes au choix 7.00€
- * Pavé de merlu, sauce et légumes au choix 7.00€
- * Filet de sandre, sauce et légumes au choix 7.70€

SAUCES AU CHOIX

Sauce oseille, sauce beurre blanc, sauce émulsion au Layon

NOS VIANDES

LA PART

- * Magret d'oie sauce vigneronne 7.00€
- * Filet mignon de porc sauce moutarde 6.50€
- * Fondant de chapon farce aux marrons sauce foie gras 6.90€
- * Pavé d'autruche sauce grand veneur 6.50€
- * Fondant de pintade farce aux cèpes et bolets 6.50€
- * Cuisse de canard confite sauce poivre vert 6.50€
- * Rôti de cuisseau de veau de lait 7.00€

NOS GARNITURES AU CHOIX

1.80 €/portion

Gratin Dauphinois/Pommes de terre grenaille au beurre et sel de Guérande, mélange forestier/poêlée de légumes /Gratin aux truffes.

Pour vos fromages et desserts, consultez-nous !

(Mignardises / petits fours sucrés / tartes/macarons, crémets d'Anjou / omelettes norvégiennes / crèmes brûlées,...)



un meilleur service, merci de passer votre commande 5 jours à l'avance.



Tous nos plats sont élaborés dans nos cuisines.