

## Nos Plats Conviviaux à Partager

**PAËLLA MIXTE Classique**..... 7.90 € la part

Poulet, fruits de mer, crevettes

**PAËLLA MIXTE Royale** ..... 9.90 € la part

Poulet, fruits de mer, crevettes, 3 langoustines

**COUSCOUS DE LA MER**..... 9.90 € la part

Cabillaud, poisson fumé, 3 crevettes, légumes, semoule

**COUSCOUS TRADITIONNEL**..... 8.50 € la part

Poulet, agneau, merguez, légumes, semoule

**CHOUROUTE DE LA MER** ..... 9.90 € la part

Poisson blanc, saumon, poisson fumé, 3 crevettes, 250 gr de chou

**CHOUROUTE TRADITIONNELLE** ..... 7.90.€ la part

Lard cuit, mx jambonneau, 1/2 saucisse fumée, 1 francfort, 2 tr saucisson à l'ail, 250 gr de chou

**POTÉE BRETONNE** ..... 7.50.€ la part

Choux vert, lard cuit, mx jambonneau, 1/2 saucisse fumée, 1/2 saucisse nature, bouillon

**FRICASSÉE DES CHOUANS** ..... 8.50 € la part

Pintade, poulet, champignons, oignons, lardons fumés, pomme de terre, cidre

**SAUTÉ DE PORC A LA TELEN DU** ..... 7.50.€ la part

Épaule de porc, oignon, lardons fumés, champignons, pomme de terre, bière télendu

**CALAMARS A LA BRETONNE**..... 8.50 € la part

Calamars, oignons, tomate fraîche, champignons, vin blanc, beurre, fines herbes

**POULET ANTILLAIS RIZ MADRAS** ..... 8.50 € la part

Haut de cuisse de poulet, ananas, oignons, rhum brun, bouillon de volaille, fruits secs, riz madras

**JAMBON À L'OS BRAISÉ AU MIEL** ..... 8.50 € la part

Ratatouille et pommes de terre grenailles (Minimum 20 personnes)

**KIG A FARZ** ..... 9.00 € la part

Bœuf, poitrine de porc, jarret de porc, légumes à potée, farz blanche, farz noir

**TOUS CES PLATS PEUVENT VOUS ÊTRE PROPOSÉS  
EN POELON ELECTRIQUE POUR UNE DOUZAINÉ DE CONVIVES**

## Menu Découverte 21.00€ pièce

• ENTRÉE •

**Tartare aux deux saumons et fines herbes**

- ou -

**Cassolette du pêcheur**

Saumon, cabillaud, petits légumes et champignons

• PLAT •

**Suprême de poulet au citron vert**

**Légumes du moment, rosace de pomme de terre**

- ou -

**Filet mignon de porc, à la crème de chorizo**

**Légumes du moment, écrasé de pomme de terre**

• DESSERT •

**Craquant chocolat**

- ou -

**L'exotik**

Entremet passion, crémeux mangue, craquant coco

## Menu Tentation 29.00€ pièce

• ENTRÉE •

**Foie gras maison accompagné de son chutney du moment**

(Présenté à l'assiette)

- ou -

**Papillote de cabillaud translucide au lard**

**Et légumes de saison**

• PLAT •

**Suprême de pintade au cidre**

**Méli mélo de légumes de saison, gratin dauphinois crémeux**

- ou -

**Pavé de veau aux senteurs des sous bois**

**Méli mélo de légumes de saison, pomme de terre en deux façons**

• FROMAGE • **Brie de Meaux, tome de Rhuys - Mesclun**

• DESSERT •

**Fraisier** - ou - **Entremet coco des îles**

Nos menus ne comprennent pas : livraison, service, boissons, vaisselle, mobilier, nappage, serviette, pain, beurre, condiments



# Maison G Corbel

BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

13 RUE BOSSUET - 56890 SAINT-AVÉ  
02 97 47 48 59 - maison.corbel@orange.fr

www.maisoncorbel.com

## La Collection Apéritive

<b>Le plateau de 24 wraps</b> ASSORTIMENT .....	30.00 €/ pièce
<b>Le plateau de 24 navettes gourmandes</b> ASSORTIMENT .....	30.00 €/ pièce
<b>Les canapés fins sur pain de mie</b> (garniture selon saison) 48 pièces .....	60.00 €/ pièce
<b>Les réductions salées</b> (garniture selon saison) 48 pièces.....	60.00 €/ pièce
<b>Les verrines</b> (selon saison) .....	1.30 €/ pièce

## Les Pains Surprise

<b>Le charcutier</b> .....	29.00 €/ pièce
Mousse de canard, rosette, jambon sec, jambon blanc, rillette d'oie	
<b>Le terre et mer</b> .....	30.00 €/ pièce
Rosette, jambon sec, rillette d'oie, saumon fumé, rillette de poisson	
<b>Le mixte</b> .....	30.00 €/ pièce
Rosette, jambon sec, emmental, fromage frais aux fines herbes, Saumon fumé, rillette de poisson	

## Les Mises en Bouche

<b>Verrine de saumon et fromage blanc au pesto</b> .....	4.40 € pièce
<b>Verrine de st st jacques, tomate et perle du japon</b> .....	4.40 € pièce
<b>Verrine de légumes du soleil canard fumé et tuile de parmesan</b> .....	4.40 € pièce

## Les Entrées Froides Individuelles

<b>Coquille de crabe</b> .....	4.00 € pièce
<b>Coquille de saumon</b> .....	4.00 € pièce
<b>Pamplemousse cocktail</b> .....	4.00 € pièce
<b>Demi-ananas cocktail</b> .....	6.50 € pièce
<b>Tartare aux deux saumons</b> .....	4.50 € pièce
<b>Charlotte de st jacques aux girolles</b> .....	4.90 € pièce
<b>Gaufre aux petits légumes garnie de saumon Gravelax</b> .....	4.90 € pièce
Gaufre aux petits légumes garnies de saumon Gravelax, crème fouettée	
<b>Délice des fjords</b> .....	4.90 € pièce
Sablé parmesan, rillette de saumon, mousse de fromage blanc salé	
<b>Emietté de saumon au bavarois d'asperge</b> .....	4.90 € pièce
Rillette de saumon, brunoise de courgette, asperge, mascarpone	
<b>Foie gras de canard maison et son chutney de saison</b> (50 gr /pers).....	8.00 € pièce
<b>Saumon fumé maison</b> .....	85.00 € le kg

## Les Entrées Chaudes Individuelles

<b>Bouchée à la reine</b> (ris de veau et filet de poulet) .....	4.50 €pièce
<b>Coquille St-Jacques</b> .....	4.50 €pièce
<b>Vol au vent aux pétoncles, coques et citron vert</b> .....	4.70 €pièce
<b>Feuilleté de St-Jacques aux petits légumes</b> .....	4.90 €pièce
<b>Cassolette de St-Jacques au cidre et petits légumes</b> .....	7.90 €pièce
<b>Brochette de poisson et st jacques, riz 3 couleurs au beurre nantais</b> .....	8.90 € pièce
<b>Aumônière de st jacques aux petits légumes</b> .....	9.00€ pièce

## Les Entrées Présentées à l'assiette

<b>L'assiette campagnarde</b> .....	6.90 €pièce
Terrine de campagne, rosette, andouille, salami, saucisson à l'ail, jambon sec, cornichon, mes-clun, tomates	
<b>L'assiette gourmande</b> .....	9.90 € pièce
Sucrine, croutons, poulet œufs durs, anchois, ail, huile d'olive, vinaigre balsamique blanc	
<b>L'assiette Terre et Mer</b> .....	12.90 €pièce
Saumon Gravelax crème fouettée, crevettes rose, foie gras chutney du moment, magret de canard séché fumé, mesclun	

## Nos Plateaux Composés

<b>Le plateau de charcuterie</b> 4 pers minimum.....	5.90 € la part
Rosette, saucisson à l'ail, andouille, salami, jambon sec, terrine de campagne	
<b>Le plateau de viande cuite</b> 4 pers minimum .....	5.90 € la part
Rosbif cuit (1 tranche), rôti de porc (1 tranche),1 pilon de poulet rôti, volaille farcie (1 tranche)	
<b>Le plateau de crudités</b> (250 gr/pers) 8 pers minimum .....	4.00 € la part
Carottes râpées, céleri rémoulade, salade savoyarde	
<b>Le plateau de salades composées</b> (250 gr/pers) 8 pers minimum.....	7.50 € la part
Salade piémontaise, salade printanière, taboulé, Salade bretonne	
<b>Le plateau de fromages affinés</b> .....	25.90 € la pièce
200 gr Tome de Rhuy, 200 gr de brie de Meaux, 200 gr de conté 18 mois, 1 pièce selle s/chère	
<b>Le plateau raclette</b> 4 pers minimum .....	9.90 € la part
1 tr de Bayonne, 1 tr jambon blanc, 1 coppa, 1 bacon, 1 salami, 2 rosettes, 2 chorizo 1 saucisson à l'ail, 1 andouille, 150gr de fromage à raclette	
<b>Le plateau a piérrade</b> 4 pers minimum.....	9.90 € la part
100 gr de bœuf, 50 gr de poulet, 50 gr de canard, 50 gr de porc	

## Les Poissons Cuisinés

<b>Papillote de cabillaud translucide à la crème de lard</b>	
<b>Légumes de saison et son riz 3 couleurs</b> .....	11.00 € pièce
<b>Tajine de poisson, semoule safranée</b> .....	11.00 € pièce
<b>Potée du pêcheur</b> (présentée en bol tête de lion) .....	11.00 € pièce
Poisson fumé, saumon, cabillaud, méli mélo de légumes de saison, champignons, jus réduit au chablis crémé	
<b>Tournedos de lotte au jambon sec et crème balsamique risotto forestier</b> .....	11.00 € la part
<b>Filet de bar à la crème d'agrumes légumes de saison et son riz 3 couleurs</b> .....	12.00 € la part

## Les Plats Cuisinés

<b>Le Bœuf</b>	
<b>Bœuf aux carottes et a l'orange</b> .....	6.90 € la part
<b>Bœuf façon strogonoff</b> .....	8.00€ la part
<b>Paleron de bœuf braisé à la Bordelaise</b> (250 gr).....	9.00 € la part
<b>Le Veau</b>	
<b>Pavé de veau aux senteurs des sous bois</b> .....	9.90 € la part
<b>Osso bucco de veau à la milanaise</b> .....	8.90 € la part
<b>Blanquette de veau à l'ancienne</b> .....	7.90 € la part
<b>Sauté de veau marengo</b> .....	7.90 € la part
<b>L'Agneau</b>	
<b>Souris d'agneau braisée aux petits légumes en basse température</b> .....	9.00 € la part
<b>Rôti d'agneau braisé et jus au thym</b> .....	9.00 € la part
<b>Tajines d'agneau et sa semoule</b> .....	8.00 € la part
<b>Le Porc</b>	
<b>Jambonneau de porc braisé aux petits légumes et son jus corsé</b> .....	7.00 € la part
<b>Filet mignon de porc à l'italienne et son jus réduit</b> .....	8.50 € la part
<b>Mijoté de joue de porc au cidre</b> .....	8.50 € la part
<b>La Volaille</b>	
<b>Osso bucco de dinde façon marengo</b> .....	7.00 € la part
<b>Suprême de poulet aux citrons vert</b> .....	7.00 € la part
<b>Cuisse de pintade embeurre de choux et émulsions de maïs</b> .....	7.50 € la part
<b>Suprême de pintade à la crème de girolles</b> .....	8.90 € la part
<b>Coq au vin aux lardons et pommes de terre</b> .....	8.90 € la part
<b>Magret de canard rôti à la framboise</b> .....	9.00 € la part
<b>Cuisse de canard confite sauce à l'orange ou au poivre</b> .....	8.50 € la part
<b>Cuisse de pintade embeurrée de choux et émulsions de maïs</b> .....	7.50 € la part
<b>Les Garnitures</b>	
<b>Pommes de terre Arly</b> .....	2.00 € pièce
<b>Pommes de terre grenaille rôties</b> (200 gr).....	2.00 € pièce
<b>Gratin dauphinois</b> .....	2.00 € pièce
<b>Ecrasé de pomme de terre</b> .....	2.00 € pièce
<b>Tatin de légumes du soleil</b> .....	2.00 € pièce
<b>Risotto aux champignons</b> (200 gr) .....	2.00 € pièce
<b>Gratin de petits légumes de saison</b> .....	2.00 € pièce
<b>Gratin de courgettes poêlées</b> .....	2.00 € pièce
<b>Tian de légumes</b> .....	2.00 € pièce
<b>Flan de sarrasin aux petits légumes</b> .....	2.00 € la part