

Carte de plats à emporter 2016

Organisateur de réceptions

Mariages, anniversaires, inaugurations
d'usines, comités d'entreprises,
autocaristes, soirées à thèmes,
communions, baptêmes...

- ✓ Traiteur
- ✓ Restaurant 5 salles
- ✓ Terrasse d'été
- ✓ Méchouis



www.le-pegasien-restaurant.fr

POSSIBILITES DE SERVICES SUPPLEMENTAIRES

Apéritif cocktail au litre	9,90€
Percolateur	15,00 €
Serveur	15,00€/h

Locations

remorque frigo	
la journée	80,00 €
le week end	110,00€
vaisselle, étuve,...(a voir,selon besoin)	

LIVRAISONS pour 30 pers min
au dessus de 10km 2,50€/KM

Plateaux repas froids

2 formules (min 10/pers)

12,50€ mousson de canard, salade surimi, 1 tranche jambon de bayonne, ou (coquille de saumon parisienne) wings de poulet /chips, petit pain, pâtisserie (chou , paris brest, mille feuilles ou tarte de saison)

Les poissons et entrées chaudes

Pavé de brochet grillé bourguignonne	6,20 €
Filet de sandre sauce Saint Jacques	6,90 €
Dos de cabillaud au pesto	6,90 €
Escalope de saumon sauce champagne	5,80 €
Filet de perche à la L' armoricaine	6,00 €
Cassolette de Saint Jacques et lotte beurre whisky	7,50 €
Filet de Bar grillé sauce piment d'espelette	8,20 €
filet de perche bohémienne	6,10 €
pavé de lieu sauce armoricaine	6,50 €
cabillaud roti au chorizo	6,30 €

Nos poissons ne sont accompagnés que de julienne de légumes et dressés en cassolette sur demande avec un suppl de 0,30

Fruits de mer

14,50€/PAR PERSONNE
mayonnaise, vinaigre échalotes inclus
1 pince de tourteau, 50 gr de bigorneaux, 4 langoustines
4 huîtres, 50 gr de crevettes roses,
2 crevettes de dakar, 50 gr de crevettes grises

Possibilité de changer les sauces

Entrées froides

Mille feuilles de saumon fumé au fromage frais	5,90 €
Tiramisu salé Saumon et thon	3,90 €
Saumon en belle vue	5,40 €
Bavaroise de saumon argenteuil	5,40 €
Assiette folle	7,60 €
(foie gras, poelée d'escargots et Pétoncles au beurre ailé, magret fumé , tartiflette et gambas aux agrumes)	7,90 €

Nos foies gras

Foie gras de canard 80gr (maison)	7,80 €
Marbré de foie gras et rouget au basilic 80gr (maison)	7,80 €

Les Foies gras sont toujours servis sur assiettes décorées
En terrine 64€ / le kilo sans déco

Les viandes

Jambonnette de pintade forestière	5,90 €
Bandrille de canard mariné à l'armagnac	6,30 €
Brochette de magret de canard aux figues	6,30 €
Poirine de canard sauce cranberry	6,00 €
Palet de veau vallée d'auge	6,20 €
Carré de veau sauce morilles	6,90 €
Epaule de veau farcie vallée d auge	6,40 €
Ballotine de dinde Périgueux	6,40 €

Carte de légumes

1/2 Tomate provençale	1,30 €
crèmeux au céleri	1,90 €
Gratin dauphinois individuel	1,30 €
Gratin salardais	1,50 €
Galette aux poireaux	1,40 €
Dariole de patates douces	1,20 €
Pomme confite et gelée de coings	1,60 €
Tatin d'oignons confits	1,90 €
Tatin aux girolles	2,00 €
Dariole céleris, carottes éclas d' amandes	1,30 €
Gratin de pommes de terre aux girolles	1,90 €