



Mélibée

T R A I T E U R

CARTE TRAITEUR

HIVER 2020 -2021

Octobre/Mars





APÉRITIF À PARTAGER

- Humus au curry, toasts grillés..... 1,50 € / personne
- Beurre de Maqueraux et aromates, toasts grillés..... 1,50 € / personne
- Préfou «Vendéen», ail et fines herbes..... 2,50 € / personne
- Brochette de gambas au gingembre 1,15 € / personne





LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

- Saint Jacques rôties & velouté
de butternut à la noisette 9,00 €
{à réchauffer}
- Gambas au yuzu & tagliatelles
à l'encre de seiche et légumes 12,00 €
{à réchauffer}
- Foie gras «maison» au calvados
& chutney et fines herbes 14,00 €
- Carpaccio de saumon mariné «maison» aux agrumes
& huile d'olive catalane 8,00 €





LES POISSONS

- Choucroute de la mer (cabillaud, gambas, saumon, colin)
& légumes du moment 9,00 €
- Fish and chips original's, merlan
& pommes de terre..... 8,00 €
- Sole façon meunière,
embeurré de pommes de terre à l'estragon 14,00 €
- Filet de bar croustillant, quinoa angevin bio
et petits légumes..... 16,00 €





LES VIANDES ET GIBIERS

- Magret de canard au miel de Vendée,
crème de patate douce et champignons..... 11,00 €
- Lièvre à la royale (novembre et décembre uniquement),
purée de céleri..... 13,00 €
- Pintade farcie aux champignons,
risotto au foie gras 12,00 €
- Pastilla de joue de bœuf aux légumes,
crème de panais..... 9,00 €
- Caille croustillante au foie gras,
gratin de pommes de terre 17,00 €
- Hamburger de chevreuil confit aux amandes et thym,
pommes de terre grillées..... 11,00 €
- Filet mignon de porc orloff à l'Entrammes et sauge,
chartreuse de légumes..... 16,00 €





LES DESSERTS

- Poire pochée aux épices de Noël, crème vanille..... 7,00 €
- Tarte tatin à l'ancienne 8,00 €
- Tiramisu cacao..... 6,00 €
- Croc en bouche vanille/caramel 6,00 €
- Entremet « Tendresse » ID Sucré 3,80 € / l'unité
Mousse chocolat au lait, crème brûlée vanille, biscuit chocolat, biscuit croustillant
- Entremet « Rêve des îles » ID Sucré 3,80 € / l'unité
Mousse exotique, ananas, fraise et biscuit coco



CARTE DES BOISSONS

Nos vins ont été soigneusement sélectionnés par Anthony Aulnette, caviste conseil Passionnée de la Cave du château.

» Vin blanc

- Côtes de Gascogne « Maubet » 7,50 €/la bouteille
Vin blanc très fruité
- Valençay 12,00 €/la bouteille
Vin blanc sec et parfumé incontournable à nos yeux, de la famille des Sancerres
- Pinot gris « tendre » 9,60 €/la bouteille
Vin blanc ½ sec d'apéritif ou de dessert

» Vin rouge

- Ardèche rouge « Fonvène » 8,50 €/la bouteille
A la fois fruité, généreux et ensoleillé aux notes de guarigue
- Languedoc « Les darons » 12,50 €/la bouteille
Généreux, ensoleillé aux notes d'épices, fruits mûrs
- Bourgogne rouge 16,00 €/la bouteille
Vin délicat, subtil aux notes de griottes et de cerises à l'eau de vie

» Vin rosé

- Ardèche rosé 7,80 €/la bouteille
- Brise Marine 5,10 €/la bouteille
Vins de Pays Méditerranéen
- Maubet rosé 5,70 €/la bouteille
Côte de Gascogne, fruité

» Bière

- Bière blanche «Geslin» 60,00 €/le fût de 20 litres
Tireuse à bière incluse
- Bière blonde «Geslin» 60,00 €/le fût de 20 litres
Tireuse à bière incluse

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Commande minimum de 6 personnes avec le plat identique 72 heures avant, par mail à contact@melibee-traiteur.com ou par téléphone au 02 43 53 39 43, toute commande sera validé par versement d'un acompte correspondant à 30 % du montant total.

Les commandes sont à retirer au laboratoire entre 10h et 18h du Lundi au Vendredi et de 10 à 12h le Samedi et Dimanche (sous conditions, nous contacter).

Nous pouvons livrer en fonctions de nos disponibilités.

La viande est uniquement d'origine Française, le Bœuf et la volaille sont Mayennais Les légumes sont de Mayenne, Ile et Vilaine et France. Le poisson vient des criées de St Malo, Boulogne sur Mer et Lorient.

Les tarifs sont exprimés en TTC avec une TVA à 10 % sauf pour le vin à 20 %.

Fiche explicative pour chaque plat.

Location de vaisselle, nappage et matériel cuisine possible sur demande.

