

APERITIF :

Feuilletés salés	3.50 € les 100gr
Pain surprise	30.00 € la pièce
Toasts variés	0.80 € la pièce
Pâté croûte cocktail	16.80 € le kg
Quiche (environ 20 pers).....	23.00 € la plaque
Pizza (environ 20 pers).....	23.00 € la plaque
Verrines assorties	2.40 € la pièce

ENTREES FROIDES :

Pâté croûte foie gras	6.50 € la part
Ballottine de volaille	3.50 € la part
Ass. charcuterie (3 sortes)	4.20 € la part
Assiette périgourdine	10.90 € la part
Crudités variées (4 sortes)	4.50 € la part
Salade aux cuisses de grenouilles	5.50 € la part

FEUILLETES :

Jambon	2.90 € la part
Fruits de mer	4.20 € la part
Grenouilles	4.80 € la part
Escargots	4.40 € la part
Ris de veau.....	7.50 € la part
Gambas et St Jacques.....	7.20 € la part
Escargots	8.50 € la douzaine

POISSONS FROIDS :

Médaille de saumon garni	7.50 € la part
Médaille de colin garni.....	6.80 € la part
Médaille de brochet garni	7.00 € la part

POISSONS CHAUDS :

Gratin de fruits de mer	5.00 € la part
Dos de loup sauce crevettes	7.00 € la part
Lotte à l'armoricaine	10.80 € la part
Saumon à l'oseille	8.50 € la part
Coquille St Jacques	6.50 € la part
Sandre sauce Riesling	7.20 € la part
Maestro de saumon sauce oseille	7.00 € la part

LEGUMES :

Gratin dauphinois	2.40 € la part
Gratin aux cèpes.....	3.00 € la part
Fagot de haricots	2.20 € la part
Tomate à la provençale	1.40 € la part
Filan de légumes du soleil.....	1.50 € la part
Soufflé de carottes.....	2.00 € la part
Pommes grenailles au sel de Guérande.....	2.70 € la part
Risotto aux cèpes.....	3.90 € la part

PLATS CUISINES :

Pavé de bœuf bordelais	7.90 € la part
Filet mignon de porc au cidre ...	6.50 € la part
Noix de veau aux girolles	7.40 € la part
Pavé de veau aux morilles	7.60 € la part
Poulet aux morilles	6.60 € la part
Cuisse de canard au poivre vert .	6.50 € la part
Civet de porcelet	5.60 € la part
Suprême de pintade aux morilles	8.00 € la part
Blanquette de Veau.....	6.80 € la part
Noix de joue porc à la moutarde	6.80 € la part
Estouffade de veau provençale	6.80 € la part
Coq au vin	4.60 € la part
Jambon au madère	4.50 € la part
Bœuf bourguignon	6.90 € la part
Poulet basquaise.....	4.80 € la part

PLATS UNIQUES :

Pot au feu	6.60 € la part
Poule au riz	5.70 € la part
Choucroute	8.20 € la part
Couscous royal.....	8.50 € la part
Potée.....	6.60 € la part
Paëlla royale	7.00 € la part
Lasagnes.....	5.80 € la part
Cassoulet	8.50 € la part

Menu à 24.20 €

Salade aux cuisses de grenouilles
Maestro de saumon sauce oseille
Noix de veau aux girolles
Gratin dauphinois
Fagot de haricots

Menu à 22.40 €

Pâté croûte foie gras
Sandre sauce Riesling
Filet mignon de porc au Cidre
Flan de légumes du soleil
Tomate provençale

Menu à 14.50 €

Ballottine de volaille
Cuisse de canard au poivres vert
Flan de légumes
Gratin dauphinois

Menu à 14.00 €

Feuilleté grenouilles
Noix de joues de porc sauce moutarde
Gratin dauphinois

*Nous sommes à votre service
Pour l'organisation
de vos réceptions*

- ☆ Baptême
- ☆ Communion
- ☆ Mariage
- ☆ Fêtes des classes
- ☆ Anniversaire
- ☆ Repas associatif

N'hésitez pas à nous consulter



Horaires d'ouverture:

Du lundi au samedi
De 8h à 12h
Mardi et jeudi après-midi sur rendez-vous
Fermé le dimanche

BARRIQUAND TRAITEUR

*Mariage, repas familial (anniversaire, baptême...),
lunch, soirée associative
Fête des classes, Plats à emporter*

Plats cuisinés

A

Emporter

2024

Péline et Eric

Et son équipe sont à votre disposition

pour

Tous vos repas

Pensez à passer vos commandes

72h avant

Rue de la République

42840 Montagny

Tel. 04.74.64.20.33

Fax: 04.74.64.11.73

mail@barriquand-traiteur.fr

www.barriquand-traiteur.fr