

APERITIF

Hors d'œuvre

andouille
fritures de poissons
haricots verts vinaigrette
quiche lorraine
rillettes et rillons
salade de tomates et mozzarella
salade niçoise
tapenade
tarte à l'oignon - quiche aux poireaux

Fruits de mer et crustacés

Fruits de mer

bigorneaux
palourdes ou paires farcies

Crustacés

beignets de langoustines
langoustines natures ou en brochettes
plateau de fruits de mer
tourteau

Poissons

Poissons de mer

barbue - carrelet - limande
brandade de morue
colin - merlu
croquettes de morue à la sauce tomate
filets de morue maître d'hotel
haddock poché au lait
harengs grillés à la moutarde
morue à la crème

rougets au four
sardines grillées
sole grillée ou meunière

Poissons d'eau douce

perche
quenelles de brochet
truite - truite fumée

Bœuf

tripes à la mode de Caen

Porc

boudin blanc
jarret de porc au chou rouge
porc froid
rôti de porc
rôti de porc à la dijonnaise

Veau

côte de veau à la Normandie
escalope de veau à la crème
escalope de veau au citron

Volaille

poule au pot
poulet au citron

Plats traditionnels

aïoli
bouillabaisse
pizzas diverses

Fromages

brebis
chèvres

"Suggestions Vins et Mets"



Vins plaisir authentiques de la vallée de la Loire

www.plr-selection.com