

COMPOSEZ VOS MENUS POUR VOS REPAS DE FETE

LA TAVERNE DE LA GARE

PLACE DE LA GARE 22200 GUINGAMP

02-96-13-51-24

SERVICE TRAITEUR

SUGGESTIONS POUR VOS RÉCEPTIONS, MARIAGES, BAPTEME, REPAS DE FAMILLE, REPAS D'AFFAIRES, ANNIVERSAIRES.
(PRIX DONNÉ PAR PERSONNE AU 1^{er} AOUT 2004-SERVICE COMPRIS.SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT)



| <u>ENTRÉES FROIDES</u> | | <u>VIANDES</u> (3 LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT) | |
|--|------------|--|--------|
| -assiette ou plateau de fruits de mer (huitres, langoustines, crabe, bulots, bigorneaux, crevettes roses) | 11,00 € | | |
| -assiette norvégienne (saumon fumé, flétan fumé, terrine de poissons, crevettes roses, crème citronnée) | 8,50 € | -tournedos de bœuf au trois poivres | 9,00 € |
| -saumon frais farci à la parisienne | 6,00 € | -noix de veau prince orloff | 9,00 € |
| -terrine de st jacques | 6,80 € | -magret de canard au poivre vert | 9,00 € |
| -salade folle périgourdine (magret fumé, feuilleté de gésiers de canard, copeaux de foie gras) | 7,50 € | -cuisse de canard aux agrumes | 8,00 € |
| <u>ENTRÉES CHAUDES</u> | | -filet de bœuf sauce forestière | 9,50 € |
| -feuillantine de st jacques | 7,50 € | <u>FROMAGE ET SALADES</u> | |
| -jalousie aux deux poissons en croute | 6,50 € | -assiette normande (brie, chèvre, gruyère) | 3,50 € |
| -lotte à l'armoricaine | 9,00 € | -feuilleté de bleu aux pommes | 3,80 € |
| -jambon à l'os forestière | 6,50 € | -chèvre chaud au lard | 3,80 € |
| <u>APÉRITIFS</u> | | <u>DESSERTS</u> | |
| Amuse bouches chauds (quiche, pizzas, st jacques, saucisse) | 0,50 € / p | -choco-poire sauce anglaise | 3,60 € |
| Amuse bouches froids (tarama, saumon fumé, jambon cru, maraichères) | 0,60 € / p | -fraisier et son coulis | 3,60 € |
| | | -framboisier et son coulis | 3,60 € |
| | | -pièce montée (3 choux) | 4,80 € |
| | | -tartes aux fruits de saison | 2,80 € |
| | | -tarte aux pommes | 2,60 € |

MENU A 17€



SALADE PÉRIGOURDINE

OU

SALADE FRAICHEUR

OU

ASSIETTE DE COCHONNAILLES



FAUX-FILET SAUCE BÉARNAISE

OU

ENTRECOTE GRILLÉE

OU

PAVÉ DE SAUMON AU BEURRE BLANC



SALADE FROMAGE



DESSERT AU CHOIX

MENU A 23 €



FEUILLETE DE ST JACQUES

OU

SALADE LANDAISE

OU

BROCHETTE DE FRUITS DE MER



MAGRET DE CANARD AU POIVRE VERT

OU

CASSOLETTE DE ST JACQUES

OU

BAVETTE D'ALOYAU A L'ECHALOTE



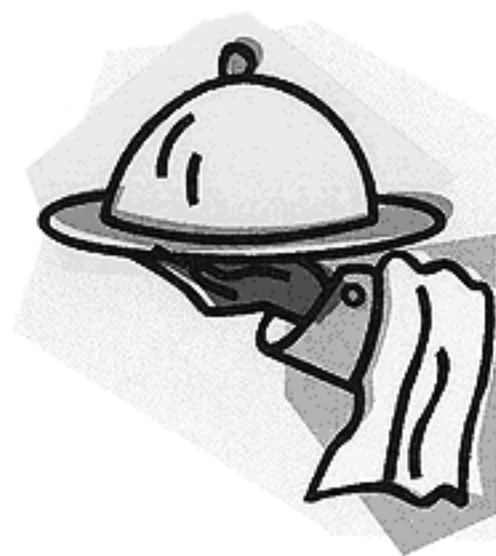
SALADE FROMAGE



DESSERT AU CHOIX



MENU A 28 €



COQUILLE ST JACQUES

OU

FOIE GRAS SUR TOASTS

OU

12 ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLE



PAVÉ DE RUMSTEACK

OU

BROCHETTE DE ST JACQUES AU BEURRE

CITRONNÉ

OU

GRATIN DE LANGOUSTINES ET ST JACQUES



SALADE FROMAGE



DESSERT AU CHOIX





FORMULE DU MIDI À 10 € (DU LUNDI AU VENDREDI)

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT + ¼ VIN PAR PERSONNE

NOS ENTRÉES

| | |
|---|---------------|
| ŒUF MAYONNAISE | 3,00 € |
| AVOCAT SAUCE AURORE | 3,50 € |
| ASSIETTE DE CRUDITÉS | 3,50 € |
| ASSIETTE DE CHARCUTERIE | 4 € |
| <u>SALADE LANDAISE</u> | 10 € |
| (SALADE, FOIE GRAS, TOASTS, FILET DE MAGRET FUMÉ, NOIX) | |
| <u>SALADE PÉRIGOURDINE</u> | 9 € |
| (SALADE , GÉSIERS CONFITS, MAGRET DE CANARD FUMÉ, CROUTONS, NOIX, POMMES DE TERRE CHAUDES) | |
| <u>SALADE NORDIQUE</u> | 8,50 € |
| (SALADE, TOMATES, ŒUF, GRUYÈRE, SAUMON FUMÉ, CREVETTES ROSES) | |
| <u>SALADE FRAICHEUR</u> | 7,50 € |
| (SALADE, TOMATES, ŒUF, GRUYÈRE, CORNICHONS, JAMBON, AVOCAT) | |
| <u>SALADE BRETONNE</u> | 7,50 € |
| (SALADE, THON, GRUYÈRE, POMMES DE TERRE, TOMATES) | |



NOS VIANDES

| | |
|--|----------------|
| FAUX-FILET SAUCE BÉARNAISE | 13 € |
| ENTRECOTE | 13 € |
| ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE | 8,50 € |
| PAVÉ DE RUMSTEACK | 13 € |
| BAVETTE D'ALOYAU A L'ÉCHALOTE | 13,50 € |
| MAGRET DE CANARD AU POIVRE VERT | 13,50 € |



(AVEC NOS LÉGUMES)

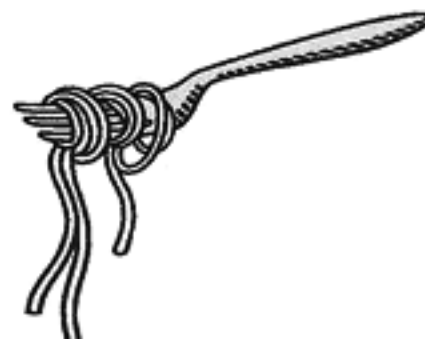
NOS POISSONS

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| PAVÉ DE SAUMON AU BEURRE BLANC | 8,50 € |
| DOS DE CABILLAUD AUX POIVRONS | 8,50 € |
| CASSOLETTE DE ST JACQUES | 9,50 € |



NOS PATES

| | |
|-------------------------------|----------------|
| TAGLIATELLES AU SAUMON | 10,50 € |
| TALIATELLES CARBONARA | 9,50 € |
| SPAGHETTIS BOLOGNAISE | 9 € |



PLATEAU DE FRUITS DE MER UNIQUEMENT SUR COMMANDE
A CONSOMMER SUR PLACE OU A EMPORTER



PLATEAU DE FRUITS DE MER (1 PERSONNE) 20,00 €

**TOURTEAU OU ARAIGNÉE (ENVIRON 500 G), LANGOUSTINES (250 G SELON ARRIVAGE)
6 HUITRES N °3, PALOURDES, CREVETTES ROSES, BULOTS, BIGORNEAUX, MOULES.**

PLATEAU DE FRUITS DE MER (2 PERSONNES) 40,00 €

**2 TOURTEAU OU ARAIGNÉES (ENVIRON 500 G), LANGOUSTINES (500 G SELON ARRIVAGE)
12 HUITRES N°3, PALOURDES, CREVETTES ROSES, BULOTS, BIGORNEAUX, MOULES.**

PLATEAU ROYAL(2 PERSONNES) 65 €

**(1 HOMARD BRETON, 2 TOURTEAUX OU ARAIGNÉES (ENVIRON 500 G), LANGOUSTINES(500 G SELON ARRIVAGE)
12 HUITRES N°3, PALOURDES, CREVETTES ROSES, BULOTS, BIGORNEAUX, MOULES**

