

LE ROUGE TRAITEUR

Cocktail

Plateau de 24 Canapés Assortis 23.00 € T.T.C

Pièces Chaudes Assorties 0.40 € T.T.C /Pièce

Mini Bouchée Escargot 1.00 € T.T.C /Pièce

Pain « Surprise » Prestige 36.00 € T.T.C

Œuf Toqué aux Morilles 2.30 € T.T.C /Pièce

Œuf Toqué au Saumon Fumé 2.30 € T.T.C /Pièce

Verrines Salées Froides 2.00 € T.T.C /Pièce

- Tartare de St Jacques et Royale Petit Pois, Crème légère à la Menthe Douce
- Velouté de Topinambour à la Truffe et Copeaux de Parmesan
- Délice de Langoustine et Tartare d'Avocat au Parfum de Clémentine
- Crème Brûlée de Foie Gras et Figue

Verrines Salées Chaudes 2.30 € T.T.C /Pièce

- Queues de Langoustine au Poivron Confit, Lait de Coco et Curcuma
- Foie Gras Poêlé au Condiment d'Abricot et Figue
- Petites St Jacques, Fumet aux Graines d'Anis Vert
- Ris de Veau et Cèpes à l'Huile de Noisettes

Nouveau

Coffret de 6 Verrines

Froides Assorties.....12.70 € T.T.C

- Crème de Parmesan, Tomates Confites et Pistou de Roquette
- Crème de Cèpes et Copeaux de Foie Gras
- Tartare de Courgette, Saumon Mariné et Crème de Wasabi

(En Dehors des Fêtes, Nous consulter)

Les suggestions du Chef Boucher

Sur Commande - A Cuire

Pièce de Bœuf « Fermier du Maine » en Croûte
(Minimum 6 Pers.)

Grenadin de Veau « Plaisir de France »

Biche - Sanglier - Chapon - Poularde - Pigeonneau - Caille

Rôti de Magret de Canard au Foie Gras

Volailles Farcies (Canard - Pintade)

Melon d'Agneau - Couronne d'Agneau

LE ROUGE TRAITEUR

*Artisan Traiteur
Charcutier - Pâtissier*

Composez votre menu

**LE ROUGE
TRAITEUR**

CARTE

2012

2 adresses

Boulevard Louis Leprince Ringuet
72000 LE MANS
(Terminus Tramway Université)

Tél. : 02 43 42 39 01

Fax : 02 43 42 37 59

4 Rue Jean Jacques Rousseau
72210 LA SUZE

Tél. : 02 43 77 31 86

Fax : 02 43 77 44 48

www.lerouge-traiteur-le-mans.fr
lerougetraiteur@orange.fr

Des Professionnels à votre Écoute

Joyeuses Fêtes

Tarifs Valables Jusqu'au 31/03/12



Entrées Froides Fabrication Maison

- Terrine Sauvagine aux Figues et sa Petite Poire au Vin d'Airelles4.10 €
- Pyramide de Suprême au Foie Gras (40 %) sur Pain d'Epices et Concassée de Noisettes et Poivre5.10 €
- Nougat de Faisan au Foie Gras et Cranberries5.10 €
- ☹☹☹
- Notre Foie Gras de Canard IGP « Périgord » et sa Nougatine de Fruits Confits8.10 €
- Notre Foie Gras de Canard IGP « Périgord » au Pamplemousse8.10 €
- Notre Foie Gras de Canard IGP « Périgord » au Beaume de Venise (50 g)8.10 €
- Notre Foie Gras d'Oie au Porto Blanc (50 g)10.20 €
- Trilogie de Nos Foies Gras
(Au Pamplemousse, En Nougatine de Fruits Confits - Au Beaume de Venise et Confiture d'Oignons rouges) (90 g)12.20 €

En Accompagnement du Foie Gras

- Chutney de Figues
- Confiture d'Oignons
- Chutney de Coing au Gingembre

Nouveau

- En Bocal, Notre Foie Gras de Canard « IGP Périgord » au Beaume de Venise (90 g)13.00 €
- En Bocal, Notre Foie Gras de Canard « IGP Périgord » au Pamplemousse (75/80 g)11.00 €

Nos Terrines de Poisson

(Bouquet d'Asperges Vertes en Accompagnement)

- Saumon aux Écrevisses et Fines Herbes4.10 €
- Demie Lune de Brochet aux Petits Légumes4.60 €
- Saint Pierre et Girolles5.60 €
- St Jacques et Homard7.60 €

Nos Autres Suggestions

- Dans son Bocal, Tartare de Saumon et ses Légumes Ensoleillés, Banderille de Petites St Jacques6.10 €
- Carpaccio de St Jacques en Marinère d'Aromates, Son Tartare de Légumes6.10 €
- Perle Nordique de Saumon et Flétan Fumés, Caviar de Truite et Petites St Jacques en Brochette8.60 €
- Trilogie «Mille et Une Nuits»10.20 €
 - Notre Foie « IGP Périgord », Compotée d'Oignons et Pain d'Epices
 - Carpaccio de St Jacques en Marinère d'Aromates, Tartare de Légumes
 - Chair de Homard et ses Tagliatelles de Légumes
- Médailles de Queue de Homard sur Tagliatelles de Légumes15.50 €
- Demie-Langouste (suivant le Cours du Marché)

Entrées Chaudes et Poissons Chauds

Fabrication Maison

- Bouchée à la Reine aux Ris de Veau4.10 €
- Coquille St Jacques à Notre Façon4.10 €
- Mousseline de Brochet au cœur Fondant de St Jacques et son Effervescence de Crustacés5.10 €
- Nos Escargots de Bourgogne « Pur Beurre » - La dz8.60 €
- En Cassolette, Filet de Sole, Langoustines et Petites St Jacques au Poivron Confit, Lait de Coco et Curcuma10.20 €
- Belles Noix de St Jacques, Compotée de Fenouil à l'Estragon, Fumet aux Graines d'Anis Vert et un Trait de Cacao12.20 €
- Brochette de Foie Gras Poêlé et St Jacques, Endives au Condiment d'Abricots et Cubes de Figues12.20 €
- Ris de Veau en Poêlée de Crevette « Papillon » et Cèpes à l'Huile de Noisettes15.50 €
- Braisé de 1/2 Homard, Crème de Whisky (Suivant le Cours du Marché)
- Dos de Merlu au Coulis d'Ecrevisses, Asperges Vertes et Petites Saint Jacques6.00 €
- Omble Chevalier en Vapeur de Vanille Epicée et Baies Roses8.60 €
- Dos de Cabillaud en Croûte de Pesto et sa Sauce Balsamique9.20 €
- Dos de Flétan en Nage d'Agrumes et Perles de Légumes10.20 €
- Ombrine en Brochette de Petits Légumes, au Jus de Carotte à l'Orange et Pointe de Gingembre11.20 €
- Filet de Dorade Royale Jus au Fenouil et Citron Confit Marinère de Coques11.70 €
- Filet de Bar Rôti sur Compotée de Poireaux au Jus de Crustacés, Vapeur de Champagne12.20 €
- Banderille de St-Pierre et Involtini aux Saveurs Fumées Terre et Mer, à la Coriandre12.20 €
- Trilogie « Gourmande » d'Entrées Chaudes12.20 €
 - Belles Noix de St Jacques et Compotée de Fenouil à l'Anis Vert
 - Nem de Langoustine à l'Aneth
 - Ombrine au Jus de Carotte à l'Orange et Pointe de Gingembre

Quelques unes de nos suggestions sont présentées en platerie porcelaine, verre ou grès et font l'objet d'une consigne

Viandes accompagnées d'une Garniture

Fabrication Maison

- Fricassée de Volaille aux Fruits Moelleux et Légumes d'Antan Gratin de Pleurotes8.60 €
- Biche en Civet, Sauce Diane et ses Mousselines (Céleri/Marron)8.60 €
- Cuisse de Canard Confit, Jus aux Herbes Gratin Dauphinois aux Cèpes9.20 €
- Suprême de Pintade au Fondant de Foie Gras et Châtaignes, Emulsion de Jus de Volaille aux Cèpes, Pomme de terre « Anna » 10.70 €
- 1/2 Magret de Canard au Jus de Mangue et Epices, Tarte Fine aux Endives et Agrumes11.00 €
 - Avec Foie Gras Poêlé15.70 €
- Dos de Sanglier au Vin Epicé et Poivre de Séchouan, Sa Poire à la Badiane, Tatin de Champignons aux Echalotes Confites...12.20 €
- Chapon en Blanquette de Vin Jaune et Morilles Flan d'Echalotes aux Châtaignes12.80 €
- Quasi de Veau, au Sautoir et Sauce Crémée aux Girolles Fagot d'Asperges Vertes12.80 €
- Brochette de Caille et Foie Gras, Ananas Rôti et Châtaignes Glacées, Sauce Miellée et Fondue de Fenouil13.70 €
- Carré d'Agneau, Confit de Poivrons, Ail Troussé et Jus au Thym Tarte Fine de Caviar d'Aubergine et Tomates Confites13.70 €
- Pavé de Rumsteak de Cerf en Poivrade de Coing, Poêlée Sylvestre14.70 €
- Filet de Bœuf, en Croûte de Feuilletage, Sauce au Foie Gras, Tian aux 3 Légumes (Minimum 6 Personnes)15.20 €
- Tournedos (en individuel) de Bœuf et Foie Gras Poêlé, Jus Corsé au Chinon, Flan d'Asperges Vertes16.00 €
- Trilogie « Festive »13.70 €
 - Magret de Canard au Jus de Mangue et Epices
 - Petit Pavé de Cerf en Poivrade Coing et Tian aux 3 Légumes
 - Chapon en Blanquette de Vin Jaune et Morilles

Autres Suggestions d'Accompagnement

(Poissons ou Viandes)

- Gratin Dauphinois au Cèpes ... 1.60 €
- Mousselines (Céleri – Marrons) 1.60 €
- Fondue de Fenouil1.60 €
- Gratin de Pleurotes1.60 €
- Flan d'Asperges Vertes1.60 €
- Flan d'Echalotes aux Châtaignes1.60 €
- Tarte Fine Caviar d'Aubergine et Tomates Confites1.90 €
- Tatin de Champignons aux Fines Herbes et Echalotes Confites...1.90 €
- Tarte fine d'Endives et Agrumes1.90 €
- Tian aux 3 Légumes1.90 €
- Risotto aux Coquillages et Parfum des Sous Bois1.90 €
- Pomme de Terre « Anna » et Tomage Grappe1.90 €
- Poêlée Sylvestre2.00 €
- Fagot d'Asperges Vertes au Lien Naturel2.00 €

