

LES DESSERTS

En Portion Individuelle ou Gâteau Entier

3.50€ TTC/Pers

- Le Fraisier (Crème Mousseline, Biscuit aux Amandes, Fraises et disponible suivant la saison) **+0.40€/ Pers**
- Le Mara des Bois (Biscuit Macaron – Compotée Fraises des Bois – Crème Légère fromage blanc et Fraises)
- Le Bahia (Biscuit aux Amandes – Mousse Mangue et Passion – Crémeux Citron Vert)
- Le Mogador (Dacquoise, Mousse Chocolat Noir, Biscuit Sacher et Mousse Pralinée)
- Le Royal Chocolat (Biscuit Amande-Craquant Praliné Noisette-Mousse Fondante Chocolat Noir)
- L'Agum's (Crème Légère aux Agrumes, Confit de Citron et Biscuit à la Cuillère)
- Le Désir (Biscuit Chocolat, Crème Brûlée Pistache – Ananas et Vanille en Compotée – Mousse Chocolat Blanc)
- L'irrésistible (Biscuit Joconde, Pailleté de Feuillantine Chocolat, Mousse Caramel Beurre Salé)

Dessert Individuel

- Le Bananier (Banane Flambée au Rhum, Biscuit Chocolat et Crème Chocolat) **4.50€**
- Le Plantagenêt (Bavaroise Cointreau, Crème Pralinée et Griottines) **4.50€**
- Le Dôme Crémeux Ananas **3.90€**
(Insert Ganache Chocolat au Lait, Passion et Brunoise d'Ananas sur un Palet Breton)
- Croquembouche à la Crème Pâtissière et Gousse de Vanille Bourbon, Volute de Nougatine (4 choux/pers) **4.90€**
- Tartelette individuelle « Tendance » aux Fruits de saison **2.90€**

Verrines « Tumbler » Sucrées

2.20€ TTC/Pers

- Soupe de Fraises au Jus de Basilic
- Abricots Confits, Gelée au Vin Moelleux Infusée au Romarin
- Façon Citron Meringué
- Façon After Eight (Bavaroise Menthe et Mousse Chocolat)
- Cherry (Rocher Coco, Mousse Pistache et Insert Griotte)
- Bavaroise Rose et Litchi, Coulis de Framboise
- Mascarpone au Caramel et Beurre Salé, Biscuit Croquant

Plateau de Petits Fours Sucrés Assortis (Cf Carte Cocktail)

- Plateau de 24 pièces **25.00€**
- Plateau de 48 pièces **49.00€**

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

Il sera demandé de commander un minimum de 6 pièces de la même fabrication

TRAITEUR ET PÂTISSERIE

Lerouge

traiteur

Notre métier, notre passion : recevoir



📍 16 BOULEVARD LOUIS LEPRINCE RINGUET – 72000 LE MANS

☎ 02.43.42.39.01

✉ CONTACT@LEROUGETRAITEUR.FR

🌐 LEROUGE-TRAITEUR-LE-MANS.FR



SIREN: 418 912 747
389 319 120 R.C.S Le Mans
SASU Lerouge Traiteur
Siret: n° 389 319 120 00033
CS 200.000€

LES ENTRÉES FROIDES

Les Saveurs Marines (Sur ardoise noire individuelle)

- Entremet de Saumon aux Ecrevisses et Fines Herbes, Mayonnaise Parfumée Au Jus de Citron Vert **5.90€**
- Mousseline d'Asperge Blanche Fraîche en Lingot, Saumon Cuit et Fumé (Avril à Juin, en dehors de cette période, selon approvisionnement) **6.90€**

Les Entrées « Fraîcheur » en verrine « Bodéga »

- Salade Caprèse " Lerouge ", Tartare de Tomates Confites, Lit en Gelée de Tomate Fraîche Assaisonnée au Vinaigre de Xérès, Chantilly de Mozzarella au Pesto et son Gressin Italien **5.90€**
- Bavaroise légère d'avocat aux segments d'agrumes et saumon fumé tranché **5.90€**

Les Entrées en coupelle noire individuelle

- Filet de Rouget Rôti, Vinaigrette au Gingembre et Moutarde à l'Ancienne Fine Brunoise de Légumes du Sud Confit à l'Huile d'Olive et servis Rafraichis **7.90€**
- Tartare de Poissons Crus, Bar et Saumon aux Cébettes, Graines de Passion et Coriandre **9.20€**

Notre Foie Gras « Maison »

- Au Beauges-de-Venise et Poivre Maniguette, Chutney de Mangue et Pain d'Epices « Maison » **12.90€**

La Trilogie « Gourmande » (Pyramide en Verre)

- Notre Foie Gras au Beauges-de-Venise et Poivre Maniguette, Chutney et Pain d'Epices **14.90€**
- Carpaccio de St Jacques en Marinière de Légumes Crus
- Soupe de Melon à la Menthe (remplacé par autre produit suivant saison)

LES ENTRÉES CHAUDES EN « WOOD BOX »

- Cocotte de Queues de Langoustines aux Petits Légumes, Sauce Curry et Coco **9.90€**
- Cocotte de Foie Gras Poêlé aux Champignons des Bois et Jus au Thym **11.90€**
- Cocotte de Noix de Saint Jacques, Jus d'Agrumes au Noilly Prat, Endive Braisée au Fruits Secs **11.90€**

LES POISSONS CHAUDS

- Dos de Cabillaud en Ecailles Végétales, Huile d'Olive Vierge Parfumée à l'Estragon **11.90€**
- Filet de Sandre en Pavé, Sauce au Vin Rouge de Chinon, Baies de Genièvre et Farandole de Petits Légumes **12.50€**
- Pavé de Saumon Braisé, Beurre d'Agume et Vanille Gousse, Fenouil Braisé et Fève **11.90€**
- Filet de Bar Rôti sur Peau, Jus Noble au Champagne, Cœur de Poireau Confit au Beurre Cru **14.90€**

LES PLATS À PARTAGER

- Tajine de Volaille aux Epices, Olive et Raisin Blond, Coriandre Fraîche Juste Ciselée, Semoule Grillée aux Epices **10.90€**
- Marmite Sarthoise (Emincé de Poulet, Lapin, Lardons Fumés, Choux et Carottes en Julienne Cuisinés au Jasnières) **12.90€**
- Couscous (Cuisse de Poulet, Merguez, Collier d'Agneau, Semoule et Légumes) **12.90€**
- Paëlla (Echine de Porc, Cuisse de Poulet, Chorizo, Coquillages, Encornet, Petits Pois, Poivron, Riz et Safran) **12.90€**

LES VIANDES ET LEURS ACCOMPAGNEMENTS

- Fricassée de Volaille aux Queues de Langoustines et Feuille de Citron Lime, & Courgettes Sautées aux Raisins Secs et Noisettes en Eclats **9.90€**
- Cuisse de Canard « Français » Confite Croustillante et sa Gousse d'Ail, Jus Corsé & Pommes de Terre Grenailles, Bulbe Grelot Caramélisé **11.50€**
- Suprême de Volaille du Maine Fermier Label Rouge, Farci, Champignons des Bois, Morilles et Echalotes Ciselées Suées au Beurre Normand, Compilation de Jus Crémé & Légumes en Fricot, Pointe d'Asperges Verte Oignon Grelot Glacé et Pleurote Baby **11.50€**
- Magret de Canard Caramélisé, Infusion d'Agume au Thé Fumé, Condiment Ananas et Poivre Vert & Patate Douce en Marmelade et Gingembre, Crumble salé aux Amandes et Flocon d'Avoine **14.90€**
- Quasi de Veau Français, Jus de Braissage au Thym Citron (ou Onctueux Velouté de Morilles) & Véritable Gratin Dauphinois Cuit à la Crème de Normandie et Muscade **14.90€**

LES ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

- Semoule Grillée aux Epices **1.90€**
- Véritable Gratin Dauphinois Cuit à la Crème de Normandie et Muscade **2.50€**
- Galette de Pomme Darphin **2.50€**
- Courgettes Sautées aux Raisins Secs et Noisettes en Eclats **2.90€**
- Pommes de Terre Grenailles, Bulbe Grelot Caramélisé **2.50€**
- Croustade de Légumes au Parmesan et Pesto de Basilic **2.90€**
- Légumes en Fricot, Pointe d'Asperges Verte Oignon Grelot Glacé et Pleurote Baby **2.90€**
- Patate Douce en Marmelade et Gingembre, Crumble aux Amandes, Flocon d'Avoine **3.90€**