



ZA du Parc - 21 rue du Parc
49280 Saint Christophe du Bois
02.41.71.05.32 - Contact@ronantraiteur.com

Les Entrées

- Gravelax de boeuf mariné 8 €
- Assortiment de salades composées (3) 4 €
- Verrine de tartare de légumes et gressin 4.80 €
- Rouleau de saumon en deux façons, fumé et tartare 7.30 €
- Tatin de légumes, salade fenouil agrumes et coulis skyr radis noir 6.50 €
- Salade gourmande (dés de foie gras, magrets fumé, mangues, croûtons de pain d'épices) 11 €
- Salade "César" poulet croustillant 8 €
- Crumble parmesan aux légumes soleil 7 €

Les Poissons

- Gratin de sole et St Jacques, crème paëlla chorizo 11,50 €
- Médaille de saumon farci sauce bisque 10.80 €
- Merlu sauce beurre blanc 9.90 €
- Filet de dorade rôti, sauce vierge 11.20 €

Les Viandes

- Filet mignon de porc confit à l'asiatique 9.80 €
- Cuisse de canard confite 9 €
- Paleron de boeuf confit en basse température façon Bourguignonne 11.80 €
- Pintade farcie jus layon 11.20 €
- Magret de canard à l'ananas rôti 12.50 €
- Choux farci au confit de canard 10 €
- Carré d'agneau rôti au thym 13.50 €
- Paleron de boeuf à l'ail des ours 11.20 €

Deux accompagnements au choix :

Gratin dauphinois, pommes de terre grenailles, Pressé de pommes de terre confites, riz composé, risotto d'épeautre, crumble de légumes, céréales gourmandes, purée pommes de terre à la ciboulette

Brochette de légumes, wok du moment, ratatouille, purée de légumes, champignons, fenouil au curcuma, flan de légumes, tian



La carte en livraison

retrouvez nos menus sur
www.ronantraiteur.com



Plats Conviviaux (a partir de 15 personnes)

- Couscous (poulet, merguez et agneau) 13.30 €
- Paëlla (poulet, crevettes, langoustines, fruits mer, chorizo,..) 12 €
- Rougail saucisse 9.50 €
- Jambalaya 10.50 €
- Choucroute 13 €
- Choucroute de la mer 14.50 €
- Parmentier de canard 9 €
- Tartiflette savoyarde 9.50 €
- Lasagne Végétarienne 10 €
- Blanquette de veau 9.90 €
- Blanquette de la mer 12 €

Les Fromages

Plateaux 5 morceaux 4 €

Assiette 3 fromages 2.5 €

Tatin de curé Nantais aux pommes 3.50 €

Brie de Meaux fourré au chèvre et miel 4.50 €

Les Desserts

Assiette gourmande 5 €

Grand Macaron framboise pistache 5 €

Chiffre gourmand sablé 5.40 €

Chiffre gourmand macaronade 5.60 €

Macaronnade aux fruits 4.20 €

Carpaccio d'ananas au basilic 4 €

Tarte stick croustillant chocolat, mousse mangues 4 €

Verrine Panacotta fruits rouges 4 €

Dôme pommes tatin, sablé Breton 3.90 €

Entremet au choix Mojito, Choco noisettes ou cassis chocolat blanc 3.95 €

Tarte croustillante (pommes, abricots ou poire choco) 3.20 €

Forfait location vaisselle base 2 €/pers

Forfait service 5 €/pers

Forfait nappage et serviette celi soft 1.40€/pers

Forfait tout en main 8.40€/pers

Livraison sur devis

Les plats et vaisselles de livraison sont à rendre propres

Menu Enfant 12 €
9 € sans l'entrée
Trio dans l'assiette
Trio mousson de canard, gauffre sale, brochette de crudités
Filet de poulet à la crème
Pommes de terres sautées
Brownies