

Pour vos apéritifs et cocktails

En verrine, en cuillère individuelle, dans une coquille d'œuf... :
surprenez vos convives avec notre assortiment d'amuse-bouche !

1,30€ /pièce

Salés

- ★ Fondant de choux fleur, foie gras de canard
- ★ Croûtons d'escalope de foie gras de canard
- ★ Tartare de poisson, pain grillé
- ★ Œuf surprise aux crevettes et œufs de saumon
- ★ Crème de pommes de terre et pétoncles
- ★ Tartare de pomme verte aux huîtres, crème fouettée
- ★ Chair de tourteau, coulis de petits pois
- ★ Cassolette de fruits de mer
- ★ Bouchée d'escargots persillés
- ★ Pomme confite et boudin créole
- ★ Crème de foie gras de canard et œufs de caille
- ★ Pic de poulet de Loué et mousse de cresson
- ★ Magret de canard et poire au vin rouge
- ★ Quiche aux fruits de mer
- ★ Saint-Jacques poêlée et mousse de fenouil

Sucrés

- ★ Gâteau Opéra
- ★ Fruits rouges et mascarpone
- ★ Mousse chocolat et griottines
- ★ Tiramisu
- ★ Mini baba au rhum
- ★ Mini tartelette au citron
- ★ Mini tartelette aux fruits de saison
- ★ Grelot au chocolat
- ★ Tartare de fruits frais
- ★ Œuf de Loué au chocolat
- ★ Mini clafouti aux griottes



11 rue de la Libération – 72540 Loué

**Passez commande au
02.43.88.40.03**

Carte TRAITEUR

Vente à emporter

Pour un déjeuner ou une soirée festive réussie,
confiez la préparation de vos plats
aux cuisines du Ricordeau !

Chef des cuisines : Didier Chapeau

**Cette Carte vous est
proposée et servie
toute l'année**

Menu Prestige 46 euros

Escalope de foie gras de canard poêlée,
chutney de mangue, jus de passion



Noix de Saint-Jacques et homard rôtis,
girolles sautées, crème de crustacés



Dos de maigre grillé, émincé d'endives caramélisées,
jus de coquillages crémé



Demi-filet de canette rôti,
Parmentier de cuisses confites, jus au vin d'épices



Les gourmandises des enfants sages
(assiette de quatre desserts)

- ★ **Pour vos repas de Noël,
merci de passer commande avant le 20 décembre 2009**
- ★ **Pour le réveillon de la Saint Sylvestre,
nous prendrons les commandes jusqu'au 27 décembre 2009**
- ★ **Pour toute autre commande dans l'année, nous contacter 72 h
à l'avance**

Choisissez..

Entrée, plat, dessert : 25 euros
Entrée, poisson, viande, dessert : 32 euros

Chaque plat composant les menus peut être commandé à la carte

Entrées

Foie gras de canard cuit en terrine, toast et chutney d'abricots secs
Le saumon fumé par nos soins, crème de ciboulette et blinis
Saint-Jacques rôties (en saison), poêlée de champignons, sauce Jasnières
Gratin de crevettes et pétoncles à l'émincé de fenouil

Poissons

Filet de sandre, risotto aux cèpes, crème d'échalotes safranée
Dos de saumon, embeurrée de chou vert au lard fumé, jus de viande
Pavé d'ombrine, fondue de poireau au curry, jus de coquillages crémé

Viandes

Filet de canette grillé, chou rouge confit, jus d'échalotes
Pavé de cerf grillé, champignons du moment, jus réduit au balsamique
Suprême de poulet de Loué aux écrevisses, épinards à l'ail, sauce crustacés
Filet de bœuf, poêlée de pleurotes et marrons, jus de viande réduit

Les délices

Soufflé glacé à la noix de coco, tartare de fruits, macaron vanille
Entremet chocolat-praliné, crème anglaise
Impérial chocolat-mandarine, coulis d'orange au Grand-Marnier
Pavé aux pommes confites, mousse à la vanille, coulis caramel au beurre salé
Délice des îles, mousse vanille et cœur exotique, coulis de mangue

*Tous nos plats sont servis avec 2 garnitures
Les mignardises sont offertes
pour toute commande d'un menu complet*