



# La cale gourmande

Boucherie, charcuterie, certifié bio  
traiteur, caviste et épicerie de village

Dans le bourg du minihic sur rance

02 99 88 53 97

## Tarifs à emporter départ boutique

**Pour les livraisons, nous comptons 1 euros du kilomètre**

# Les plats



Les tarifs sont à la part et comprennent les garnitures qui peuvent être choisie parmi les diverses suggestions  
N'hésitez pas à nous demander si vous avez des envies particulières

Pintade biologique de l'earl de l'Aulne désossée, farcie et braisée 12 euros  
Chapon désossé et farci à la truffe braisée 12 euros par personne  
Poulet biologique de l'earl de l'Aulne au lait de coco et curry 7 euros  
Tagine de poulet aux citrons confits maison 7 euros  
Couscous maison (merguez et poulet ou agneau) 8 euros poulet, agneau, merguez 10 euros

Agneau biologique en cuisson de 7 heures au miel et aux épices 10 euros

Sauté de bœuf biologique (bourguignon, curry...) 6 euros  
Emincé de bœuf à la Coréenne 7 euros  
Lasagne maison 6 euros  
Hâchis parmentier 6 euros

Veau de lait bio en cuisson de 10 heures 10 euros

Sauté de porc biologique au caramel 6 euros  
Cassoulet maison (saucisse fumée, porc confit, saucisson à l'ail maison) 8 euros  
Jambon à l'os braisé au miel 8 euros  
Jambon de cochon noir au miel et aux épices 10 euros par personne

Echine de porc bio en cuisson de 4 heures à la crème fermière bio et cidre 6 euros

Gratin de haddock fumé maison 8 euros  
Charlotte de poisson (suivant arrivage) 8 euros  
Brandade de morue maison 8 euros

Les garnitures Purée de pommes de terre, gratin Dauphinois, purée de courge, purée de pommes de terre et céleri, poêlée de légumes à la Balinaise, flan de légumes de saison aux épices, carry de légumes, riz aux petits légumes, haricots blancs aux herbes, purée de lentilles corailles façon dahl, pommes de terre poêlées aux herbes...

Merci de choisir une ou deux garnitures

# **Mises en bouche**



## **0.5 euros la mise en bouche**

Galette roulée au fromage de bretonne pie noire et aux herbes  
Galette roulée au fromage, œuf, jambon maison (à servir chaud)  
Feuilleté maison au fromage  
Toast aux rillettes de poisson du jour ou au saumon fumé maison  
Toast au porc fumé et séché maison  
Maki maison aux légumes  
Sablé maison à la tome

## **0.7 euros la mise en bouche**

Feuilleté maison au saumon fumé maison  
Galette roulée au saumon bio fumé maison et crème aux herbes  
Courgette roulé au fromage frais aux herbes  
Maki maison au saumon fumé maison  
Cube de polenta au chèvre de la salamandre  
Bonbons de lentilles corail et piment

## **1 euros la mise en bouche**

Cuillère de tartare de bœuf aux herbes et vinaigre balsamique  
Cuillère de fromage frais de bretonne pie noire aux herbes, saumon fumé maison et sarrasin torréfié  
Cuillère tartare de poisson au lait de coco, citron vert et herbes  
Cuillère de sèche et croquant de cacahuète  
Cuillère de gaspacho de betterave  
Céviche de maquereau aux petits légumes  
Mini pavé de saumon au sésame tonifié  
Mini rösti au jambon et tomate séché  
Carpaccio de veau de lait au vinaigre caramélisé  
Petit pain à la viande et au cumin  
Crème de lentille au curry et chips de sarrasin  
Mini club sandwich de bœuf race ancienne et beurre fumé  
Mini pavé au chocolat et pralin  
Mini tarte au citron  
Mini financier maison  
Mini sablé breton maison

# **Charcuterie, fromages, desserts...**



**Pâtés maison (campagne, ail) 14 euros le kilo**  
**Rillettes de porc 14 euros le kilo**  
**Charcuterie sèche maison (suivant production du moment, chorizo, saucisson, saucisse, coppa, bœuf...) 30 euros le kilo**  
**Jambon blanc 25 euros le kilo**  
**Saucisson à l'ail 16 euros le kilo**  
**Saucisse fraîche ou au curry ou Balinaise 13.50 euros le kilo**  
**Pintade biologique de sarl de l'Aulne 1.8 kg ou plus 14 euros le kilo**  
**Canette biologique entière mulard 3 kg 13 euros le kilo**  
**Foies gras de canard maison 110 euros le kilo**  
**Merguez 14 euros le kilo**

**Petits fromages de Bretonne pie noire frais ou sec 2.7 euros pièce**  
**Petits fromages de chèvre ou brebis de la ferme de la Salamandre 3.6 euros pièce**  
**Conté doux de la chapelle des bois 16.75 euros le kilo**  
**Conté fruité de la chapelle des bois 21 euros le kilo**  
**Salers aop bio (unique en France) 20 euros le kilo**  
**Morbier de la chapelle des bois 14.50 euros le kilo**  
**Demandez nous les tomes du moment en productions locales, vaches, chèvres, brebis**

**Purée d'olive 16 euros le kilo**  
**Olives noires grecques 14 euros le kilo**  
**Rillettes de sardines 25 euros le kilo**  
**Rillettes de saumon fumé 45 euros le kilo**  
**Saumon fumé maison 50 euros le kilo**  
**Tarte aux petits légumes et fromage, ou quiche Lorraine ou saumon 15 euros le kilo**  
**Salade de quinoa aux petits légumes ou taboulé ou piémontaise ou carottes râpées aux agrumes et cumin ou légumes de saison aigre doux 15 euros le kilo**

**Tarte aux pommes 14 euros le kilo**  
**Tarte au citron 18 euros le kilo**  
**Gâteau craquant au chocolat, vanille et coulis de fruits rouge 2.5 euros la part**  
**Gâteau aux agrumes et fruits rouges 2.5 euros la part**  
**Pavé au chocolat, pralin et crème caramel beurre salé 2.5 euros**  
**Sablé breton ou financier ou Kouing aman 1.5 euros**  
**Meringue 1 euros**  
**Riz au lait 10 euros le kilo**  
**Crème vanille ou chocolat 1 euros**

## **Buffets à emporter**



Formule à emporter départ boutique, les préparations sont fournies dressées en plateaux et saladiers en glacières. Les plateaux, glacières, saladiers...devront être ramenés à la boutique lavés.

## **Formule cocktail d'entreprise à 7 euros par personne**

Assortiment de charcuteries maison (pâtés, charcuteries sèches, saucissons à l'ail, suivant production du moment, chutney maison, pickles de légumes maison, environ 50 g par personne)

Purée d'olives, houmous, campagne de breton pie noire aux herbes (60g par personne)

Rillettes de poissons maison (40 g par personne)

Assortiment de fromages biologiques au lait cru suivant productions du moment 70 g par personne

Pain à la farine biologique et divers petits pains (60 g par personne)

## **Formule entrée, plat à 10 euros**

Assortiment de charcuteries maison (pâtés, charcuteries sèches, saucissons à l'ail, suivant production du moment, chutney maison, pickles de légumes maison, environ 50 g par personne)

Rôti de bœuf ou/et porc cuit 80 g par personne

Deux salades maison au choix, taboulé de quinoa, aux légumes et épices ou salade de saison aigre douce ou carottes râpées au cumin et agrumes ou pommes de terre moutarde à l'ancienne échalottes, piémontaise...(100 g par personne)

Purée d'olives, houmous, campagne de breton pie noire aux herbes (60g par personne)

Rillettes de poissons maison (40 g par personne)

Pain à la farine biologique (60 g par personne)

## **Formule entrée, plat, fromage, dessert 15 euros**

Assortiment de charcuteries maison (pâtés, charcuteries sèches, saucissons à l'ail, suivant production du moment, chutney maison, pickles de légumes maison, environ 50 g par personne)

Rôti de bœuf ou/et porc cuit 80 g par personne

Deux salades maison au choix, taboulé de quinoa, aux légumes et épices ou salade de saison aigre douce ou carottes râpées au cumin et agrumes ou pommes de terre moutarde à l'ancienne échalottes, piémontaise...(100 g par personne)

Pois chiche aux épices, purée d'olives, houmous, campagne de breton pie noire aux herbes (60g par personne)

Rillettes de poissons maison (40 g par personne)

Assortiment de fromages biologiques au lait cru suivant productions du moment 70 g par personne

### **Desserts maison**

Gâteau craquant aux deux chocolats, ou gâteau aux agrumes et fruits rouges, coulis du moment ou Assortiment de desserts maison, financiers maison ou sablés, pavé au chocolat, mousse caramel beurre salé

Pain à la farine biologique (60 g par personne)

## **Formule buffet végétarien 15 euros**

Galettes de riz aux légumes et épices, chutney maison, pickles de légumes maison, environ 50 g par personne)

Makis aux légumes de saison, sauce soja et sauce aigre douce

Terrine de légumes, purée d'olives, houmous, campagne de breton pie noire aux herbes (60g par personne)

Bonbons de lentilles corails au piment

Trois salades maison au choix, taboulé de quinoa, aux légumes et épices ou salade de saison aigre douce ou carottes râpées au cumin et agrumes ou pommes de terre moutarde à l'ancienne échalottes, piémontaise...(100 g par personne)

Assortiment de fromages biologiques au lait cru suivant productions du moment 70 g par personne

### Desserts maison

Gâteau craquant aux deux chocolats, ou gâteau aux agrumes et fruits rouges, coulis du moment ou Assortiment de desserts maison, financiers maison ou sablés, pavé au chocolat, mousse caramel beurre salé

Pain à la farine biologique (60 g par personne)

## Formule entrée, plat chaud, fromage, dessert, 17 euros

Assortiment de charcuteries maison (pâtés, charcuteries sèches, saucissons à l'ail, suivant production du moment, chutney maison, pickles de légumes maison, environ 50 g par personne)

Deux salades maison au choix, taboulé de quinoa, aux légumes et épices ou salade de saison aigre douce ou carottes râpées au cumin et agrumes ou pommes de terre moutarde à l'ancienne échalottes, piémontaise...(100 g par personne)

Purée d'olives, houmous, campagne de breton pie noire aux herbes (60g par personne)

Rillettes de poissons maison (40 g par personne)

### Plat chaud et garniture

à réchauffer par le client, suivant possibilité, l'équipe de la cale gourmande fournie les plats, ou dresse directement dans les plats des clients, possibilité de caissons pour liaison chaude

Echine de porc bio en cuisson de 4 heures, au miel et aux épices

Sauté de bœuf au curry et lait de coco

Porc au caramel

Lasagne maison (en garniture, salade 60 g par personne)

Pour d'autres options demandez-nous

( 2 garnitures, dahl de lentilles corails, purée de pommes de terre maison, poêlée de légumes de saison craquant, carry de légumes, gratin lyonnais...)

Assortiment de fromages biologiques au lait cru suivant productions du moment 70 g par personne, beurre biologique

### Desserts maison

Gâteau craquant aux deux chocolats, ou gâteau aux agrumes et fruits rouges, coulis du moment ou Assortiment de desserts maison, financiers maison ou sablés, pavé au chocolat, mousse caramel beurre salé

Pain à la farine biologique (60 g par personne)

# **Nos plateaux repas**



## **Plateau tradition**

**16 euros ttc**

**Assortiment de charcuteries maison  
(pâté, charcuterie sèche, pickles de légumes)  
Salade composée féculent et légumes de saison  
Viande froide du jour  
Assortiment de fromages bio au lait cru  
Dessert du jour et pain à la farine biologique**

## **Plateau poisson**

**16 euros ttc**

**Saumon bio fumé maison et fromage frais de pie noire aux herbes  
Salade composée féculent et légumes de saison  
Rillettes de poissons du jour  
Assortiment de fromage bio au lait cru  
Dessert du jour et pain à la farine biologique**

## **Plateau végétarien**

**14 euros ttc**

**Galette végétarienne aux petits légumes et flocons de riz  
Salade de féculent et légumes de saison  
Assortiment de fromages bio au lait cru  
Dessert du jour et pain à la farine biologique**

## Cave à vins



Etant cavistes, un large choix de vin peut-être proposé, quelques exemples si dessous.

<b>Crémant de loire brut biologique domaine Dhommé 75 cl</b>	<b>9.5 euros</b>
<b>Champagne Angelie brut Domaine Bernard Gaucher 75 cl</b>	<b>19.9 euros</b>
<b>Saumur biologique rouge bagatelle manoir de la tête rouge 75 cl</b>	<b>9 euros</b>
<b>Chardonnay blanc domaine Jasse d'isnard 75 cl</b>	<b>6.4 euros</b>
<b>Saumur biologique blanc tête d'ange manoir de la tête rouge 75 cl</b>	<b>9 euros</b>
<b>Cuvée de galets rouge vigneron d'estézargues côtes de rouge 75 cl</b>	<b>6 euros</b>
<b>Cuvée des galets rouge bib 5 litres</b>	<b>23 euros</b>
<b>Cuvée des galets rouge bib 3 litres</b>	<b>14.90euros</b>