



# 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

## Volailles

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 8 euros  
Tagine de poulet aux citrons confits maison 8 euros  
Couscous maison (merguez et poulet ou agneau) 9 euros poulet, agneau, merguez 10 euros

## Agneau

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

## Bœuf

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

## Veau

Veau de lait bio en cuisson de 10 heures 10 euros

## Porc

Sauté de porc biologique au caramel 7 euros  
Cassoulet maison (saucisse fumée, porc confit, saucisson à l'ail maison) 10 euros  
Jambon à l'os braisé au miel 10 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

# **Poisson**

**Gratin de haddock fumé maison 8 euros**  
**Charlotte de poisson (suivant arrivage) 10 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**

(Production à partir de 30 pièces)



### **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 rôsti 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) 15 euros le kilo**  
**Rillettes de porc 16 euros le kilo**  
**Charcuterie de porc séchée maison (suivant production du moment, chorizo, saucisson, saucisse, coppa...) 30 euros le kilo**  
**Bœuf séché maison 35 euros le kilo**  
**Jambon blanc 25 euros le kilo**  
**Saucisson à l'ail 18 euros le kilo**  
**Saucisse fraîche 13.50 euros le kilo**  
**Saucisse au curry ou Balinaise 14.50 euros le kilo**  
**Merguez 16 euros le kilo**  
**Foies gras de canard maison 110 euros le kilo**  
**Rôti de bœuf froid 24 euros le kilo**  
**Rôti de porc froid 18 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 17 euros le kilo**  
**Conté fruité de la chapelle des bois 21 euros le kilo**  
**Salers aop bio (unique en France) 21 euros le kilo**  
**Morbier de la chapelle des bois 15 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 16 euros le kilo**

**Tarte au citron 18 euros le kilo**

**Gâteau craquant au chocolat, vanille et coulis de fruits rouge 2.8 euros la part**

**Gâteau aux agrumes et fruits rouges 2.8 euros la part**

**Pavé au chocolat, pralin et crème caramel beurre salé 2.8 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 8 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 cocktail d'entreprise à 10 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

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

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 16 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**

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

**Pain à la farine biologique (60 g par personne)**

## **Formule buffet végétarien 16 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, 18 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 moutardée 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>Chardonnay blanc domaine Jasse d'isnard 75 cl</b>	<b>7 euros</b>
<b>Cuvée de galets rouge vigneron d'estézargues côtes de rouge 75 cl</b>	<b>6,2 euros</b>
<b>Cuvée des galets rouge bib 5 litres</b>	<b>25 euros</b>
<b>Cuvée des galets rouge bib 3 litres</b>	<b>15.90euros</b>