



# 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

**Toutes nos productions charcuterie, boucherie sont  
certifiées en bio, le reste de nos productions traiteur sont  
réalisées avec des produits issus de l'agriculture biologique  
sans pour autant être certifiées**

**Nous mettons un point d'honneur à tout réaliser maison en  
respectant les saisons et l'artisanat traditionnel**

## **Les tartinables frais et entrées maison**

Rillettes de sardines 4.5 euros le pot de 145 g  
Rillettes du poisson du jour (cabillaud, lieu jaune, églefin...suivant arrivage) 4.5 euros le pot de 145 g  
Terrine de campagne 19.9 euros le kilo  
Jambon sec, porc séché (type lomo ou coppa) 50 euros le kilo  
Bœuf Séché 50 euros le kilo  
Chorizo ou saucisses sèches 30 euros le kilo  
Saucissons bio 39.5 euros le kilo



## **Les plats**

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

### **Suggestions pour les fêtes de fin d'année**

Chapon de la ferme de noat breizh bio désossé farci à la truffe 15 euros

Agneau bio au cuisson de 7 heures 12 euros

Veau de lait bio de Mikael Romé en cuisson de 10 heures 12 euros

Cochon de lait bio de race bayeux de Mikael Romé braisé 12 euros

### **Garnitures au choix**

Purée de pommes de terre ou Gratin Dauphinois

Avec Courges roties et ail en chemise ou poêlée de légumes de saison

Ces suggestions sont possibles en dehors des fêtes, appelez nous si vous aviez des envies  
et nous verrons ce qui est possible de faire

Poulet biologique au lait de coco et curry 10 euros

Tajine de poulet aux citrons confits maison 10 euros

**Agneau biologique en cuisson de 7 heures au miel et aux épices 12 euros**

**Sauté de bœuf biologique (bourguignon, curry...) 9 euros**

**Lasagne maison 8 euros**

**Veau de lait bio en cuisson de 10 heures 12 euros**

**Sauté de porc biologique au caramel 9 euros**

**Roulé d'échine de porc aux noisettes torréfiées et tomates séchées 10 euros**

**Jambon à l'os braisé au miel 10 euros (à partir de 20 personnes)**

**Echine de porc bio en cuisson de 4 heures à la crème fermière bio et cidre 9 euros**

## **Les garnitures**

**Purée de pommes de terre à la fourchette**

**Pommes de terre rôties à l'ail et aux herbes**

**Dahl de lentilles corails**

**Courges rôties au romarin et ail en chemise (suivant saison)**

**Poêlée de légumes à la Balinaise**

**Carry de légumes**

**Merci de choisir une ou deux garnitures**

## **Les grillades et viandes de boucherie**

**D'autres choix sont proposés en boutique**

**Brochettes de bœuf 28.9 euros le kilo**

**Brochettes de veau au tandoori 32 euros le kilo**

**Brochettes d'agneau (gigot) 38 euros le kilo**

**Brochettes de porc marinées 20 euros le kilo**

**Echine de porc marinées 18 euros le kilo**

**Grillade parisienne marinée 22 euros le kilo**

**Côte de bœuf mâturée (à partir de 30 jours) 45 euros le kilo**

**Côtes d'agneau 29.90 euros le kilo**

**Saucisse nature 17 euros le kilo**

**Saucisse curry 20 euros le kilo**

**Saucisses balinaise (gingembre frais, curcuma frais, noix de coco) 20 euros le kilo**

**Saucisse charcuterie sèche thym d'Anais 20 euros le kilo**

## Desserts maison

- Crème au chocolat ou vanille 1 euros le pot  
Clafoutis maison au fruit du moment 8 euros le petit plat (environ 3 personnes)  
Brownis au chocolat et fruits secs ou nature 2.5 euros pièce  
Financier 1,2 euros pièce

## 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.



### Plateau fromage apéritif

(Trois euros par personne)

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

Chutney maison

Pain à la farine biologique (30 g par personne)

### Plateau fromage formule buffet

(4 euros par personne)

Assortiment de fromages biologiques au lait cru suivant productions du moment 100 g par personne.

Chutney maison

Pain à la farine biologique (40 g par personne)

### Plateau charcuterie apéritif

(4 euros par personne)

**Assortiment de charcuteries maison (pâtés, charcuteries sèches, saucissons à l'ail, suivant production du moment, chutney maison, environ 100 g par personne)**

**Pain à la farine biologique (40 g par personne)**

## **Assortiments de charcuterie et fromages pour**

**raclette - 14€90 par personne** (Savourez un plateau raclette 100% bio issu de la Chapelle des bois dans le Jura, composé de fromages artisanaux et d'un assortiment de charcuteries maison. Préparé à la commande. 220g de fromage par personnes.)

Fromages inclus :

- Raclette nature
- Raclette cumin
- Raclette poivre
- Raclette ail des ours
- Morbier

**Important : Si vous n'aimez pas certains fromages, veuillez l'indiquer lors de votre commande : nous adaptons l'assortiments sur mesure.**

- ☞ Réservation uniquement par téléphone :  
Pensez à réserver au 02.99.88.53.97

## **Formule cocktail 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)**

**Assortiment de tartinables de la cale (houmous, crème de lentilles de pleudihen...suivant les productions du moment). Graines toastées de la cale.**

**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 (80 g par personne) gressin bio à l'huile d'olive**

## **Formule cocktail à 14 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)

Assortiment de tartinables de la cale (houmous, crème de lentilles de pleudihen...suivant les productions du moment). Graines toastées de la cale.

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**

(Choisir un dessert pour 8 minimum)

Clafoutis pommes ou griottes

Brownies au chocolat et fruits secs ou nature

Financier

Pain à la farine biologique et divers petits pains (80 g par personne) gressin bio à l'huile d'olive

## **Formule repas froid 18 euros par personne**

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

Assortiment de tartinables de la cale (houmous, caviar d'aubergine...suivant les productions du moment). Graines toastées de la cale.

Rillettes de poissons maison (40 g par personne)

Terrine de poisson maison

Rôti de porc, rôti de bœuf et tataki, sauce tartare et béarnaise revisités. 100 g par personne

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

### Desserts maison

Clafoutis pommes ou griottes  
Brownies au chocolat et fruits secs ou nature  
Financier

Pain à la farine biologique et divers petits pains (80 g par personne) gressin bio à l'huile d'olive

## Formule repas froid 21 euros par personne

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

Assortiment de tartinables de la cale (houmous, caviar d'aubergine...suivant les productions du moment). Graines toastées de la cale.

Rillettes de poissons maison (40 g par personne)

Terrine de poisson maison

Rôti de porc, rôti de bœuf et tataki, sauce tartare et béarnaise revisités 100 g par personne

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

Assortiment de salades maison aux légumes bio de saison, suivant l'inspiration et les produits du moment, à voir avec le responsable du traiteur si vous avez des questions

### Desserts maison

Clafoutis pommes ou griottes  
Brownies au chocolat et fruits secs ou nature  
Financier

Pain à la farine biologique et divers petits pains (80 g par personne) gressin bio à l'huile d'olive