



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

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



Poulet biologique de l'earl de l'Aulne au lait de coco et curry 10 euros

Tagine de poulet aux citrons confits maison 10 euros

Couscous maison (merguez et poulet ou agneau) 10 euros poulet, agneau, merguez 12 euros

Chapon désossé et farci à la truffe braisée 14 euros par personne (uniquement pour les fêtes de Noël)

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

Sauté de bœuf biologique (bourguignon, curry...) 8 euros

Emincé de bœuf à la Coréenne, petits légumes et pâte 8 euros

Lasagne maison 8 euros

Veau de lait bio en cuisson de 10 heures 10 euros

Sauté de porc biologique au caramel 8 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 12 euros par personne

Sauté de cochon noir 10 euros par personne

Echine de porc bio en cuisson de 4 heures à la crème fermière bio et cidre 8 euros

Poisson

Poisson du jour sauce au cidre et crème garniture de saison

Charlotte de poisson (suivant arrivage) 12 euros

Brandade de morue maison 10 euros

Les garnitures

Purée de pommes de terre à la fourchette
Gratin Dauphinois
Courges rôties au romarin et ail en chemise
Flan de butternut aux épices
Poêlée de légumes à la Balinaise
Carry de légumes
Dahl de lentilles corails

Merci de choisir une ou deux garnitures

Les tartinables frais et entrées maison

Rillettes de sardines 4.5 euros le pot de 150 g
Rillettes du poisson du jour (cabillaud, lieu jaune, églefin...suivant arrivage) 4.5 euros le pot de 150 g
Houmous maison 2.5 euros le pot de
Fromage frais de bretonne pie noire aux herbes le pot de
Purée d'olives façon tapenade le pot de
Terrine de poisson 3 euros la part
Terrine de campagne 16.5 euros le kilo
Jambon sec 45 euros le kilo
Bœuf Séché 40 euros le kilo
Porc séché (type lomo ou coppa) 35 euros le kilo
Chorizo ou saucisses sèches 30 euros le kilo
Saucissons de porc blanc de l'ouest 35 euros le kilo

Les grillades et viandes de boucherie

D'autres choix sont proposés en boutique
Brochettes de bœuf 24 euros le kilo
Brochettes de veau au tandoori 29 euros le kilo
Brochettes d'agneau (gigot) 34 euros le kilo
Brochettes de porc marinées 20 euros le kilo
Echine de porc marinées 16.5 euros le kilo
Grillade parisienne marinée 20 euros le kilo
Côte de bœuf mâturée (à partir de 30 jours) 42 euros le kilo
Côtes d'agneau 27.90 euros le kilo
Saucisse nature 13.5 euros le kilo

Saucisse curry 15 euros le kilo
Saucisse tandoori 15 euros le kilo
Saucisses balinaise (gingembre frais, curcuma frais, noix de coco) 15 euros le kilo
Saucisse charcuterie sèche thym d'Anais 18.5 euros le kilo

Desserts maison

Crème au chocolat ou vanille 2 euros le pot
Clafoutis maison au fruit du moment 6 euros le petit plat (environ 3 personnes)
Brownis au chocolat et fruits secs ou nature 2.5 euros pièce
Gâteau au gwell de pie noire et framboise 1.7 euros pièce
Financier 1 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, pickles de légumes 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, pickles de légumes 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, pickles de légumes maison, environ 100 g par personne)

Pain à la farine biologique (40 g par personne)

Plateau charcuterie pour raclette(nous proposons un très bon fromage à raclette bio de la chapelle des bois 20 euros le kilo)

(4 euros par personne)

1 tranche de jambon blanc, assortiment de nos charcuteries sèches du moment 50 g

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)

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 (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)

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

(Choisir un dessert pour 8 minimum)

Clafoutis pommes ou griottes
Brownis au chocolat et fruits secs ou nature
Gâteau au gwell, framboise
Crème au chocolat
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, 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)

Terrine de poisson maison

Rôti de porc et bœuf, mayonnaise maison. 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
Brownis au chocolat et fruits secs ou nature
Gâteau au gwell, framboise
Crème au chocolat
Financier

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