



## 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 1,50 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**

**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**

**Chapon désossé et farci à la truffe braisée 12 euros par personne**

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

**Sauté de bœuf biologique (bourguignon, curry...) 7 euros**

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

**Lasagne maison 7 euros**

**Hâchis parmentier 7euros**

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

**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**

**Sauté de cochon noir 9 euros par personne**

**Echine de porc bio en cuisson de 4 heures à la crème fermière bio et cidre 7 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 à la fourchette**

**Gratin Dauphinois**

**Gratin lyonnais**

**Pommes de terre pûlées aux herbes.**

**Courges rôties au romarin et ail en chemise**

**Poêlée de légumes à la Balinaise**

**Poêlée de légumes aux graines (sarrasin, courge, tournesol)**

**Poêlée de légumes aux algues**

**Carry de légumes**

**Dahl de lentilles corails**

**Merci de choisir une ou deux garnitures**

## **Les rillettes, pûtés et tartares**

**Rillettes de sardines 28 euros le kilo**

**Rillettes du poisson du jour (cabillaud, lieu jaune, églefin...suivant arrivage) 35 euros le kilo**

**Rillettes de saumon bio 45 euros le kilo**

**Tartare du poisson du jour 35 euros le kilo**

**Tartare de bœuf au couteau à ma façon 25 euros le kilo**

## **Tartinables**

**Houmous maison 25 euros le kilo**

**Fromage frais de bretonne pie noire aux herbes 15 euros le kilo**

**Purée d'olives façon tapenade 16 euros le kilo**

# **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 17 euros le kilo)

(4 euros par personne)

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

## **Formule cocktail à 9 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 (60 g par personne)

## **Formule cocktail à 12 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)

Tarte aux pommes

Tarte aux myrtilles

Clafoutis pommes ou griottes

Brownis au chocolat et fruits secs

Pavé au chocolat, coulis de fruits rouges

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