



## 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 au lait de coco et curry 10 euros**

**Tajine de poulet aux citrons confits maison 10 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 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 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) 45 euros le kilo**
- Bœuf Séché 45 euros le kilo**
- Chorizo ou saucisses sèches 30 euros le kilo**
- Saucissons bio 39.5 euros le kilo**

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

- D'autres choix sont proposés en boutique**
- Brochettes de bœuf 26.9 euros le kilo**
- Brochettes de veau au tandoori 32 euros le kilo**
- Brochettes d'agneau (gigot) 34 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) 42 euros le kilo**
- Côtes d'agneau 27.90 euros le kilo**
- Saucisse nature 15.5 euros le kilo**
- Saucisse curry 18 euros le kilo**
- Saucisses balinaise (gingembre frais, curcuma frais, noix de coco) 18 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**
- Financier 1 euros pièce**
- Cookies chocolat 1 euros piècer**

# **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, 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 et d'autres )

(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)

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

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)**

**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)**

**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**

**Crème au chocolat**

**Financier**

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