



## 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 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 45 euros le kilo**  
**Bœuf Séché 45 euros le kilo**  
**Porc séché (type lomo ou coppa) 35 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**  
**Saucisse tandoori 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

## 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