



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 euro 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

Volailles

Pintade biologique de l'earl de l'Aulne désossée, farcie et braisée 12 euros
Chapon désossé et farci à la truffe braisée 12 euros par personne
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

Agneau

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

Bœuf

Sauté de bœuf biologique (bourguignon, curry...) 7 euros
Emincé de bœuf à la Coréenne 7 euros
Lasagne maison 7 euros
Hâchis parmentier 7euros

Veau

Veau de lait bio en cuisson de 10 heures 10 euros

Porc

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 moir 9 euros par personne

Echine de porc bio en cuisson de 4 heures à la crème fermière bio et cidre 6 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, gratin Dauphinois, purée de courge, purée de pommes de terre et céleri, poêlée de légumes à la Balinaise, flan de légumes de saison aux épices, carry de légumes, riz aux petits légumes, haricots blancs aux herbes, purée de lentilles corailles façon dahl, pommes de terre poêlées aux herbes...

Merci de choisir une ou deux garnitures

Les mises en bouche proposées pour les fêtes de noël

(choix limité afin d'assurer la production maison)

Sablé à la tome ou aux herbes 0.5 euros pièce

Makis végétariens 0.5 euros pièce

Makis au saumon fumé maison 0.7 euros pièce

Galette roulée crème aux herbes 0.5 euros pièce

Galette roulée au saumon fumé maison 0.7 euros pièce

Mises en bouche

(Production à partir de 30 pièces par recette)

Sablé aux herbes ou fromages 0.25 euros pièce

0.5 euros la mise en bouche

Galette roulée au fromage de bretonne pie noire et aux herbes

Feuilleté maison au fromage

Toast aux rillettes de poisson du jour ou au saumon fumé maison

Toast au porc fumé et séché maison

Maki maison aux légumes

Sablé maison à la tome

0.7 euros la mise en bouche

Feuilleté maison au saumon fumé maison

Galette roulée au saumon bio fumé maison et crème aux herbes



**Courgette roulé au fromage frais aux herbes
Maki maison au saumon fumé maison
Bonbons de lentilles corail et piment**

1 euros la mise en bouche

**Cuillère de tartare de bœuf aux herbes et vinaigre balsamique
Cuillère de fromage frais de bretonne pie noire aux herbes, saumon fumé maison et sarrasin torréfié
Cuillère tartare de poisson au lait de coco, citron vert et herbes
Cuillère de gaspacho de betterave
Mini pavé de saumon au sésame tonifié
Carpaccio de veau de lait au vinaigre caramélisé
Mini pavé au chocolat et pralin
Mini sablé crème citron
Financier maison
Mini sablé breton maison**

Charcuterie, fromages, desserts...



**Pâtés maison (campagne, ail) 16.5 euros le kilo
Rillettes de porc 18 euros le kilo
Charcuterie de porc séchée maison (suivant production du moment, chorizo, saucisson, saucisse, coppa...) 32 euros le kilo
Bœuf séché maison 39 euros le kilo
Jambon blanc 27.5 euros le kilo
Saucisson à l'ail 20 euros le kilo
Saucisse fraîche 13.50 euros le kilo
Saucisse au curry ou Balinaise 15 euros le kilo
Merguez 16 euros le kilo
Foies gras de canard maison 110 euros le kilo
Rôti de bœuf froid 24 euros le kilo
Rôti de porc froid 18 euros le kilo**

**Petits fromages de Bretonne pie noire frais ou sec 2.8 euros pièce
Petits fromages de chèvre ou brebis de la ferme de la Salamandre 3.9 euros pièce
Conté doux de la chapelle des bois 17 euros le kilo
Conté fruité de la chapelle des bois 22 euros le kilo
Morbier de la chapelle des bois 16 euros le kilo**

Demandez nous les tomes du moment en productions locales, vaches, chèvres, brebis

Purée d'olive 16 euros le kilo

Olives noires grecques 14 euros le kilo
Rillettes de sardines 25 euros le kilo
Rillettes de saumon fumé 45 euros le kilo
Rillettes de poisson blanc (suivant arrivage) 40 euros le kilo
Saumon fumé maison 55 euros le kilo
Tartare de poisson blanc (suivant arrivage) 40 euros le kilo
Crème aux herbes (fromage frais de bretonne pie noire) 15 euros le kilo
Tarte aux petits légumes et fromage, ou quiche Lorraine ou saumon 15 euros le kilo
Salade de quinoa aux petits légumes ou taboulé ou piémontaise ou carottes râpées aux agrumes et cumin ou légumes de saison aigre doux 15 euros le kilo

Tarte aux pommes 2.9 euros la part
Sablé crème citron 2.9 euros la part
Clafoutis maison (pommes ou griottes) 2.5 euros la part
Far au pruneaux 2.5 euros la part
Gâteau craquant au chocolat, vanille et coulis de fruits rouge et Gâteau aux agrumes et fruits rouges 3 euros la part (à partir de 50 personnes par gâteau)
Brownies aux fruits secs coulis de fruit rouge 2.8 euros la part
Pavé au chocolat, pralin et crème caramel beurre salé 2.8 euros
Sablé breton 1.5 euros
Meringue 1 euros
Riz au lait 10 euros le kilo
Crème vanille ou chocolat 1 euros

Entrées à emporter

Saumon fumé maison 70 g par personne soit 3.5 euros
Tartare de poisson blanc (suivant arrivage) 70 g par personne soit 2.8 euros
Rillettes de sardines 70 g par personne soit 1.75 euros
Rillettes de saumon fumé 70 g par personne soit 3.15 euros
Rillettes de poisson blanc (suivant arrivage) 70 g soit 2.8 euros par personne

Prévoir 30 g de crème aux herbes et environ 100 g à 200 g de salade au choix

Salade de la mer 30 g de saumon fumé, 30 g de tartare et 30 g de rillettes 20 g de crème aux herbes et 100 g de salade aigre douce soit 5.70 euros

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.

Formule cocktail d'entreprise à 8 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 et divers petits pains (60 g par personne)

Formule cocktail d'entreprise 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

Assortiment de mini desserts maison (financier maison, mini pavé au chocolat au pralin, mini sablé crème citron)

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

Formule entrée, plat à 10 euros

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)

Rôti de bœuf ou/et porc cuit 80 g par personne

Deux salades maison au choix, taboulé de quinoa, aux légumes et épices ou salade de saison aigre douce ou carottes râpées au cumin et agrumes ou pommes de terre moutarde à l'ancienne échalottes, piémontaise...(100 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)

Pain à la farine biologique (60 g par personne)

Formule entrée, plat, fromage, dessert 16 euros

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)

Rôti de bœuf ou/et porc cuit 80 g par personne

Deux salades maison au choix, taboulé de quinoa, aux légumes et épices ou salade de saison aigre douce ou carottes râpées au cumin et agrumes ou pommes de terre moutarde à l'ancienne échalottes, piémontaise...(100 g par personne)

Pois chiche aux épices, 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 vos desserts parmi ces suggestions, les productions étant maison merci de choisir une recette pour 10 personnes minimum)

Tarte aux pommes

Sablé crème citron

Clafoutis maison (pommes ou griottes)

Far aux pruneaux

Gâteau craquant au chocolat, vanille et coulis de fruits rouge et Gâteau aux agrumes et fruits rouges (à partir de 50 personnes par gâteau)

Brownies aux fruits secs coulis de fruit rouge

Pavé au chocolat, pralin et crème caramel beurre salé

Pain à la farine biologique (60 g par personne)

Formule buffet végétarien 16 euros

Galettes de riz aux légumes et épices, chutney maison, pickles de légumes maison, environ 50 g par personne)

Makis aux légumes de saison, sauce soja et sauce aigre douce

Terrine de légumes, purée d'olives, houmous, campagne de breton pie noire aux herbes (60g par personne)

Bonbons de lentilles corails au piment

Trois salades maison au choix, taboulé de quinoa, aux légumes et épices ou salade de saison aigre douce ou carottes râpées au cumin et agrumes ou pommes de terre moutarde à l'ancienne échalottes, piémontaise...(100 g par personne)

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

Desserts maison (choisir vos desserts parmi ces suggestions, les productions étant maison merci de choisir une recette pour 10 personnes minimum)

Tarte aux pommes

Sablé crème citron

Clafoutis maison (pommes ou griottes)

Far aux pruneaux

Gâteau craquant au chocolat, vanille et coulis de fruits rouge et Gâteau aux agrumes et fruits rouges (à partir de 50 personnes par gâteau)

Brownies aux fruits secs coulis de fruit rouge

Pavé au chocolat, pralin et crème caramel beurre salé

Pain à la farine biologique (60 g par personne)

Formule entrée, plat chaud, fromage, dessert, 18 euros

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)

Deux salades maison au choix, taboulé de quinoa, aux légumes et épices ou salade de saison aigre douce ou carottes râpées au cumin et agrumes ou pommes de terre moutarde à l'ancienne échalottes, piémontaise...(100 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)**

Plat chaud et garniture

à réchauffer par le client, suivant possibilité, l'équipe de la cale gourmande fournie les plats, ou dresse directement dans les plats des clients, possibilité de caissons pour liaison chaude

Echine de porc bio en cuisson de 4 heures, au miel et aux épices

Sauté de bœuf au curry et lait de coco

Porc au caramel

Lasagne maison (en garniture, salade 60 g par personne)

Pour d'autres options demandez-nous

(2 garnitures, dahl de lentilles corails, purée de pommes de terre maison, poêlée de légumes de saison craquant, carry de légumes, gratin lyonnais...)

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

Desserts maison (choisir vos desserts parmi ces suggestions, les productions étant maison merci de choisir une recette pour 10 personnes minimum)

Tarte aux pommes

Sablé crème citron

Clafoutis maison (pommes ou griottes)

Far aux pruneaux

Gâteau craquant au chocolat, vanille et coulis de fruits rouge et Gâteau aux agrumes et fruits rouges (à partir de 50 personnes par gâteau)

Brownies aux fruits secs coulis de fruit rouge

Pavé au chocolat, pralin et crème caramel beurre salé

Pain à la farine biologique (60 g par personne)

Nos plateaux repas

(commande à partir de 10 plateaux pour suggestions)

Plateau tradition

16 euros ttc

Assortiment de charcuteries maison
(pâté, charcuterie sèche, pickles de légumes)
Salade composée féculent et légumes de saison
Viande froide du jour
Assortiment de fromages bio au lait cru
Dessert du jour et pain à la farine biologique

Plateau poisson

16 euros ttc

Saumon bio fumé maison et fromage frais de pie noire aux herbes
Salade composée féculent et légumes de saison
Rillettes de poissons du jour
Assortiment de fromage bio au lait cru
Dessert du jour et pain à la farine biologique

Plateau végétarien

14 euros ttc

Galette végétarienne aux petits légumes et flocons de riz
Salade de féculent et légumes de saison
Assortiment de fromages bio au lait cru
Dessert du jour et pain à la farine biologique



Cave à vins

Etant cavistes, un large choix de vin peut-être proposé, quelques exemples ci-dessous, le mieux étant de venir nous rencontrer en magasin pour faire votre choix

Crémant de loire brut biologique domaine Dhommé 75 cl	9.5 euros
Champagne Angelie brut Domaine Bernard Gaucher 75 cl	23 euros
Chardonnay blanc domaine Jasse d'isnard 75 cl	7.6 euros
Cuvée de galets rouge vigneron d'estézargues côtes de rouge 75 cl	6,6 euros
Cuvée des galets rouge bib 5 litres	25 euros
Cuvée des galets rouge bib 3 litres	17.90euros