



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 mises en bouche

Assortiment de sablés maison 24 euros le kilo

Sablé à la tome, aux herbes, aux épices

Galette roulée crème aux herbes

0.5 euros pièce

Galette roulée au saumon fumé maison

0.7 euros pièce

Les rillettes, pâtés 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

Tartes et desserts maison

Tarte tome de pays aux tomates séchées et cumin
4 parts 16 euros

Tarte au poisson du jour, poêlée de légumes, fromage frais de bretonne pie noire et herbes folles
4 parts 16 euros
Quiche lorraine

Tarte végétarienne, légumes poêlés, fromage frais de bretonne pie noire, œuf de le ferme de l'Aulnes à Langouet, graines de sarrasin
4 parts 16 euros

Tarte aux pommes
6 personnes 14 euros

Tarte aux myrtilles
6 personnes 16 euros

Clafoutis pommes ou griottes
2.5 euros la part

Brownies au chocolat et fruits secs
3 euros la part

Pavé au chocolat, coulis de fruits rouges
3 euros la part

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)