



## 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**

**Hâchis parmentier 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 3.75 euros le pot de 150 g**

**Rillettes du poisson du jour (cabillaud, lieu jaune, églefin...suivant arrivage) 3.75 euros le pot de 150 g**

**Houmous maison 2.5 euros le pot de**

**Fromage frais de bretonne pie noire aux herbes le pot de**

**Purée d'olives façon tapenade le pot de**

**Terrine de poisson 3 euros la part**

**Terrine de campagne 16.5 euros le kilo**

**Jambon sec 45 euros le kilo**

**Bœuf Séché 40 euros le kilo**

**Porc séché (type lomo ou coppa) 35 euros le kilo**

**Chorizo ou saucisses sèches 30 euros le kilo**

**Saucissons de porc blanc de l'ouest 35 euros le kilo**

## **Desserts maison**

**Crème au chocolat 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**

**Gâteau de yaourt de pie noire, combawa Corse et pommes 1.7 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 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 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)

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 (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**

**Crème au chocolat  
Clafoutis maison au fruit du moment  
Brownis au chocolat et fruits secs  
Financier**

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