



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

Toutes nos productions charcuterie, boucherie sont certifiées en bio, le reste de nos productions traiteur sont réalisées avec des produits issus de l'agriculture biologique sans pour autant être certifiées

Nous mettons un point d'honneur à tout réaliser maison en respectant les saisons et l'artisanat traditionnel

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) 50 euros le kilo
Bœuf Séché 50 euros le kilo
Chorizo ou saucisses sèches 30 euros le kilo
Saucissons bio 39.5 euros le kilo



Les plats

Les tarifs sont à la part et comprennent deux garnitures parmi les diverses suggestions
N'hésitez pas à nous demander si vous avez des envies particulières

Suggestions pour les fêtes de fin d'année

Chapon de la ferme de noat breizh bio désossé farci à la truffe 15 euros

Agneau bio au cuisson de 7 heures 12 euros

Veau de lait bio de Mikael Romé en cuisson de 10 heures 12 euros

Cochon de lait bio de race bayeux de Mikael Romé braisé 12 euros

Garnitures au choix

Purée de pommes de terre ou Gratin Dauphinois

Avec Courges roties et ail en chemise ou poêlée de légumes de saison

Ces suggestions sont possibles en dehors des fêtes, appelez nous si vous aviez des envies
et nous verrons ce qui est possible de faire

Poulet biologique au lait de coco et curry 10 euros

Tajine de poulet aux citrons confits maison 10 euros

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 grillades et viandes de boucherie

D'autres choix sont proposés en boutique

Brochettes de bœuf 28.9 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 29.90 euros le kilo

Saucisse nature 17 euros le kilo

Saucisse curry 20 euros le kilo

Saucisses balinaise (gingembre frais, curcuma frais, noix de coco) 20 euros le kilo

Saucisse charcuterie sèche thym d'Anais 20 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 1,2 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

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)

Assortiments de charcuterie et fromages pour

raclette - 14€90 par personne (Savourez un plateau raclette 100% bio issu de la Chapelle des bois dans le Jura, composé de fromages artisanaux et d'un assortiment de charcuteries maison. Préparé à la commande. 220g de fromage par personnes.)

Fromages inclus :

- Raclette nature
- Raclette cumin
- Raclette poivre
- Raclette ail des ours
- Morbier

Important : Si vous n'aimez pas certains fromages, veuillez l'indiquer lors de votre commande : nous adaptons l'assortiments sur mesure.

☎ Réservation uniquement par téléphone :
Pensez à réserver au 02.99.88.53.97

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

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
Brownies au chocolat et fruits secs ou nature
Financier

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

Formule repas froid 21 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

Assortiment de salades maison aux légumes bio de saison, suivant l'inspiration et les produits du moment, à voir avec le responsable du traiteur si vous avez des questions

Desserts maison

Clafoutis pommes ou griottes
Brownies au chocolat et fruits secs ou nature
Financier

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