



# LA CARTE TRAITEUR

Bar – Brasserie – Traiteur

3 Place de la Vendée - 44330 MOUZILLON – 02.28.03.64.80  
lasanguetze@gmail.com - www.lasanguetze.fr

## Salades composées 3 salades (env.250g) 4€50/pers.

**Ritale** 4 salades (env.350g) 5€50/pers.

Pennes-poulet-tomates-poivrons-basilic-mayonnaise tomate

**Grecque**

Méli-mélo de tomates-olives-oignons rouges-feta-sauce anchois

**Orientale**

Semoule-poulet mariné-mais-concombres-tomates séchées-oignons rouges-menthe.

**Piémontaise**

P.d.t-dés de jambon-tomates-œufs-cornichons-mayonnaise-persil

**Carottes maraîchères**

Carottes râpées-raisins secs-oignons rouges-ciboulette

**Coleslaw**

Trio de carottes-choux pomme-oignons relevés-mayonnaise moutardée

**Chiva**

Émincé de volaille curry-raisins-menthe-mangues-tomates-salade verte

**Vendéenne**

Choux pomme-dés d'emmentals-lardons marinés-vinaigrette persillée

## Buffet de Charcuterie La Logne 6€50/pers.

1 Tr. de jambon blanc - saucisson ail - salami - rôti de bœuf

20g de rillettes - 20g de pâté

Chips - condiments (moutarde, mayonnaise, vinaigrette, cornichons)

## Buffet de Charcuterie La Sanguèze 8€90/pers.

1 Tr. de jambon serrano - chorizo - rosette

1 Tr. de rôti de porc - rôti de bœuf - 1/2 cuisse de poulet rôti

30g de rillettes - 30g de pâté

Chips - condiments (moutarde, mayonnaise, vinaigrette, cornichons)

## Plateau de Fromages 3€95/pers.

Accompagné de salade verte, noix, vinaigrette, beurre

Brie de Meaux AOP / Comté AOP / Morbier AOP /

Fourme d'Ambert AOP / Sainte Maure AOP /

## Desserts 3€50/pers.

Au choix

Mousse au chocolat / Tiramisu /

Salade de fruits / Panna Cotta mangue & citron vert

## Boissons

Punch «maison» 75cl 12,00€

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 75cl 10,00€

Vin du moment 75cl 12,00€

Evian 1,5l 2,50€

San Pellegrino 1l 3,00€

Jus de pomme « vergers de la septième » 1l 4,00€

Breizh Cola 1,5l 3,00€

## Pièces cocktails - Apéros 7€90/pers.

4 pièces salées froides

Wrap saumon fumé / club thon œufs crudités / cake aux noix et curé nantais / tortillas p.d.t et olives

3 pièces salées chaudes

Mini burger la sanguèze / mini croque monsieur / brochette poulet curry

## Entrées

Salade campagnarde 4€50/pers.

Gésiers, lardons, œufs, P.d.t, croutons, salade, oignons rouges

Fine rillettes aux 2 saumons env.100g 6€00/pers.

Foie gras de canard et confit d'échalotes env.70g 8€00/pers.

## Plats chauds 13€50/pers.

Filet mignon de porc basse T° – sauce abricots et romarin

Ecrasé de Pdt et wok de légumes (carottes-courgettes-pousses et sauce de soja)

Magret de canard – sauce framboise

Gratin dauphinois et poêlée de champignons

Pavé de Merlu – sauce aux agrumes

Riz 3 couleurs et croustillant de légumes

## Plats à partager

Tartiflette et salade verte 8€50/pers.

P.d.t-lardons-oignons-vin blanc-crème-reblochon AOP

Paëlla 9€00/pers.

Riz safrané-poulet-chorizo-poivrons-petits pois-fruits de mer-crevettes

Parmentier de canard et salade verte 9€50/pers.

Effiloché de canard confit-purée de P.d.t

Commande minimum pour 6 portions identiques

Délai de 72h minimum

Retrait au restaurant ou Livraison possible

\*Livraison **OFFERTE** pour 50€ min. de commande  
Valable sur un rayon de 10km autour du restaurant

Autres secteurs : nous consulter