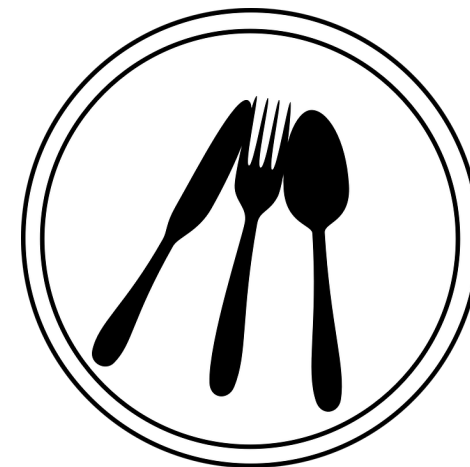

Traiteur
Le Bodo

**Tous les tarifs indiqués sont les
tarif pour une part.**

Ne comprend pas la garniture.

**Si besoin de plus détails, n'hésitez
pas à nous consultez.**

Notre carte



Tarif 2020

COORDONNES

Magasin : Rue le Mauff de Kergal
Traiteur : Zone de Lenruit, Av des Genets
56230 QUESTEMBERT

Téléphone magasin : 02-97-26-11-55
Téléphone Traiteur : 02-97-26-62-20
Portable : 07-70-19-25-54
Messagerie : lebodo-traiteur@orange.fr

Les entrées froides & chaudes

Assortiment de charcuterie sur plat	4.30EUR
Assortiment de crudités (200gr/pers) > carottes, betteraves & taboulé	3.70EUR
Tranches de saumon fumé & sa sauce Fleurette (2 tranches) *	7.50EUR
Terrine de Saint Jacques sur macédoine *	3.70EUR
Terrine de Saint Jacques	2.00EUR
Melon à l'italienne (en saison) > jambon cru, tomate, basilic	4.00EUR
Coquille de crabe	3.00EUR
Coquille de saumon	3.80EUR
Darne de saumon	2.00EUR
Darne de saumon sur macédoine *	3.70EUR
Assiette de la Mer (terrines poisson, saumon fumé & crevettes)	7.50EUR
Assiette Gourmande (saumon fumé, foie gras & crevettes)	9.00EUR
Fantaisie de mousse de jambon & saucisson à l'ail, tuile à l'emmental	3.80EUR
Tarte fine au canard (mousse, foie gras & magrets fumés)	3.00EUR
Mousseline de volaille, mosaïque de pista- ches carottes, pts pois & biscuit moelleux	3.00EUR
Mousse Cyrano (asperges, foie gras & viande de grisons)	3.20EUR
Bouchée à la reine	3.50EUR
Bouchée aux fruits de mer	3.60EUR
Coquille Saint Jacques	5.20EUR

* Décoré sur plat

Les poissons chauds

Pavé de saumon, sauce oseille	6.00EUR
Merlu vapeur, sauce dugléré	5.80EUR
Filet de sabre en papillote et tagliatelles de légumes	6.00EUR
Lotte à l'américaine	9.00EUR
Filet de sandre à la bretonne	6.30EUR
Dos de cabillaud encroûte de chorizo	6.50EUR
Poêlée de lotte et Saint Jacques, jus safrané	8.00EUR
Tresse de sole et de saumon, sauce douce au Muscadet	7.00EUR
Pintadeau braisé aux champignons ou aux raisins	5.80EUR
Poulet à la basquaise	5.70EUR
Carri de poulet	5.20EUR
Porc braisé à la Thai	5.00EUR
Sauté de porc aux pruneaux	4.50EUR
Goulasch de bœuf au cidre	5.00EUR
Bœuf bourguignon	5.00EUR
Sauté de veau Marengo	5.80EUR
Pavé de veau sauce aux morilles	7.80EUR
Jambon au porto	3.50EUR
Langue de bœuf madère	4.20EUR
Mignon de porc en croûte de sésame	5.80EUR
Mignon de porc à l'estragon	5.30EUR
Cuisse de canard confite	6.00EUR
Magret de canard, poivre ou pêches	6.00EUR

Les plats cuisinés

Tajine d'agneau aux fruits secs, semoule	6.50EUR
Tajine de poulet aux fruits secs, semoule	6.00EUR
Rôti de porc, pommes ou pruneaux	4.20EUR
Jarret rôti (env. 500gr)	5.20EUR
Joues de porc à la bordelaise	5.80EUR
Jambon en croûte (min 15 pers)	6.00EUR
Jambon à l'os découpé (min 30 pers) > si besoin pour moins, nous consultez	6.00EUR
Couscous _ semoule	7.00EUR
Paëlla	7.00EUR
Choucroute (francfort, lard & rôti fumé, saucisson et 1/2 jarret)	7.00EUR
Choucroute de la mer (crevettes, saumon, cabillaud et poisson fumé)	8.50EUR
Rougail saucisse & saucisse maison (env 80gr), riz blanc	6.50EUR

Les garnitures

Semoule	1.00EUR
Riz blanc	1.00EUR
Riz pilaf	1.30EUR
Pommes de terre vapeur	1.00EUR
Gratin dauphinois	2.20EUR
Galette de pommes de terre	2.00EUR
Haricots verts vrac	1.00EUR
Haricots verts fagots (lard)	1.50EUR
Ratatouille	1.90EUR

Pour toute commande avec garniture, nous
consultez pour un tarif global.