

	Prix unitaire	Nbre	Total		Prix unitaire	Nbre	Total
LES VERRINES				LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER			
VERRINES D'AVOCAT ET COCKTAIL DE CREVETTES Les 6 verrines de 45 g (soit 270 g)	6,99 €	—	—	PLATEAU L'OCEANIDE Composition pour 1 personne : 5 Langoustines cuites, calibre 20/30 100 g de bulots cuits OU 50 g de bigorneaux cuits 5 Crevettes cuites, calibre 30/50	5,95 €	—	—
VERRINES DUO DE SAUMON SAINT-JACQUES Les 4 verrines de 40 g (soit 160 g)	6,99 €	—	—	PLATEAU L'OCEANIDE AVEC 3 CREVETTES CUITES CALIBRE 10/20	9,90 €	—	—
VERRINES DE CAROTTES ET SAINT-JACQUES ORANGE Les 4 verrines de 40 g (soit 160 g)	6,99 €	—	—	PLATEAU L'OCEANIDE AVEC UN 1/2 TOURTEAU CUIT	11,90 €	—	—
VERRINES DE FOIE GRAS AUX MARRONS Les 4 verrines de 40 g (soit 160 g)	6,99 €	—	—	PLATEAU L'OCEANIDE AVEC UN 1/2 HOMARD CUIT AMERIQUE DU NORD	13,90 €	—	—
MINI-CUPS APÉRITIVES 4 au crabe, 4 au saumon Les 8 mini-cups de 20 g (soit 160 g)	6,99 €	—	—	PLATEAU L'OCEANIDE AVEC UNE 1/2 LANGOUSTE BLANCHE CUITE	14,90 €	—	—
VERRINES DE VOLAILLE RÔTIE, CHÂTAIGNES & CÈPES Les 4 verrines de 40 g (soit 160 g)	4,99 €	—	—	PLATEAU LE POSEIDON Composition pour 1 personne : 5 langoustines cuites, calibre 20/30 100 g de bulots cuits ou 50 g de bigorneaux cuits 1 pince de tourteau cuite, calibre 8/12 5 crevettes cuites, calibre 30/50	8,95 €	—	—
VERRINES DE TARTARE DE HOMARD ET BUTTERNUT, CHUTNEY D'OIGNONS À L'ORANGE Les 4 verrines de 45 g (soit 180 g)	8,99 €	—	—	PLATEAU LE POSEIDON AVEC 3 CREVETTES CUITES CALIBRE 10/20	12,90 €	—	—
L'APÉRITIF À RÉCHAUFFER AU RAYON TRAITEUR				PLATEAU LE POSEIDON AVEC UN 1/2 TOURTEAU CUIT	14,90 €	—	—
SAPIN FESTIF EMMENTAL ET LARDONS Pour 6 à 8 personnes La pièce de 430 g	9,99 €	—	—	PLATEAU LE POSEIDON AVEC UN 1/2 HOMARD CUIT AMERIQUE DU NORD	16,90 €	—	—
ÉTOILE CŒUR FONDANT AUX NOIX DE SAINT-JACQUES Pour 6 à 8 personnes La pièce de 430 g	11,49 €	—	—	PLATEAU LE POSEIDON AVEC UNE 1/2 LANGOUSTE BLANCHE CUITE	17,90 €	—	—
MINI COQUILLES AUX NOIX DE SAINT-JACQUES AU BEURRE PERSILLÉ La barquette de 8 pièces (soit 120 g)	7,49 €	—	—	PLATEAU DE L'OLYMPE 8 langoustines cuites, calibre 20/30 100 g de bulots cuits ou 50 g de bigorneaux cuits 1 pince de tourteau cuite, calibre 8/12 8 crevettes cuites, calibre 30/50	11,95 €	—	—
MINI COQUILLES AUX NOIX DE SAINT-JACQUES POIREAUX À LA CRÈME CÔTEAUX DU LAYON La barquette de 8 pièces (soit 120 g)	7,49 €	—	—	PLATEAU DE L'OLYMPE AVEC 3 CREVETTES CUITES CALIBRE 10/20	15,90 €	—	—
BRICKS DE CREVETTES À LA TRUFFE NOIRE 1% La barquette de 6 pièces (soit 120 g)	4,99 €	—	—	PLATEAU DE L'OLYMPE AVEC UN 1/2 TOURTEAU CUIT	17,90 €	—	—
BRICKS DE CREVETTES À L'ORANGE FAÇON PAIN D'ÉPICES La barquette de 6 pièces (soit 120 g)	4,99 €	—	—	PLATEAU DE L'OLYMPE AVEC UN 1/2 HOMARD CUIT AMERIQUE DU NORD	19,90 €	—	—
CHEESE BURGERS COCKTAILS La barquette de 28 pièces (soit 490 g)	14,99 €	—	—	PLATEAU DE L'OLYMPE AVEC UNE 1/2 LANGOUSTE BLANCHE CUITE	20,90 €	—	—
BURGERS APÉRITIFS FOIE GRAS ET CHUTNEY DE FIGUES La barquette de 16 pièces (soit 260 g)	11,49 €	—	—	À LA CARTE			
BURGERS APÉRITIFS CHEESE ET SAUMON La barquette de 12 pièces (soit 195 g)	5,99 €	—	—	4 HUITRES CREUSES N°3	2,50 €	—	—
MINI SAUCISSES COSTUMÉES La barquette de 16 pièces (soit 250 g)	7,99 €	—	—	LES 3 CREVETTES CUITES CALIBRE 10/20	3,95 €	—	—
MINI-MUFFINS SAINT-JACQUES ET PERSILLADE La barquette de 8 pièces (soit 100 g)	3,89 €	—	—	LE 1/2 TOURTEAU CUIT	5,95 €	—	—
PLATEAU APÉRO ÉTOILE Pour 4 personnes Le plateau de 18 pièces (soit 240 g)	8,49 €	—	—	LE 1/2 HOMARD CUIT AMERIQUE DU NORD	7,95 €	—	—
GOUGÈRES AU FROMAGE La barquette de 16 pièces (soit 175 g)	4,99 €	—	—	LA 1/2 LANGOUSTE BLANCHE CUITE	8,95 €	—	—
CAKE CHEESY RACLETTE TRANCÉ La pièce de 180 g	4,49 €	—	—	LES ENTRÉES			
L'APÉRITIF À RÉCHAUFFER AU RAYON PAIN				LES ENTRÉES FROIDES			
PREFOU prefou de vendée tranché ail et beurre ou tomate basilic ou chèvre miel La pièce de 280 g - Le kg : 13,75 €	3,85 €	—	—	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER La tranche de 40 g	3,99 €	—	—
BAGUETTINE APERO Lardon oignon ou poulet goût tandoori ou chorizo poivron ou légumes du soleil La pièce de 250 g - Le kg : 19 €	4,75 €	—	—	GAMBAS MARINÉES L'assiette de 110 g	4,99 €	—	—
LES LÉGUMES				DÉLICE DE SAUMON La portion de 80 g	3,49 €	—	—
PLATEAU DE LÉGUMES APERO Baby carotte, tomate cerise, fleurette de chou fleur, radis Le plateau de 600g - Le kg : 14,98 €	8,99 €	—	—	DÉLICE DE SAINT-JACQUES La portion de 80 g	3,49 €	—	—
				LES ENTRÉES CHAUDES			
				CASSOLETTE AUX RIS DE VEAU ET MORILLES La portion de 100 g	4,99 €	—	—
				CASSOLETTE DE CABILLAUD SAUCE À LA BISQUE DE HOMARD ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE La portion de 120 g	4,99 €	—	—
				COQUILLE SAINT-JACQUES AU NOILLY La portion de 110 g	2,99 €	—	—
				COQUILLE SAINT-JACQUES AU BEURRE BLANC La portion de 110 g	2,99 €	—	—
				CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES ÉCREVISSES La portion de 110 g	3,99 €	—	—
				CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES CÈPES ET BOLETS GRATINÉS AU PARMESAN La portion de 110 g	3,99 €	—	—
				CASSOLETTE DE GAMBAS SAUCE CRUSTACÉS La portion de 100 g	4,49 €	—	—
				BOUCHÉE DE LOTTE ET DE SAINT-JACQUES La pièce de 130 g	2,99 €	—	—
				BOUCHÉE CHAPON ET CÈPES La pièce de 130 g	2,99 €	—	—
				CROUSTADE D'ESCARGOTS La portion de 100 g	3,49 €	—	—
				TRILOGIE DE LA TERRE Foie gras, calite marinée et champignons cuisinés La portion de 180 g	6,99 €	—	—
				RAVIOLES AUX CÈPES ET TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM) 0,42% ET PURÉE DE CÉLERI À LA TRUFFE BRUNALE 0,66% La portion de 120 g	4,99 €	—	—
				NAGE DE LOTTE AU NOILLY ET AU CITRON La portion de 100 g	3,99 €	—	—

18 ans

LA LOI INTERDIT
LA VENTE D'ALCOOL
AUX MINEURS
DES CONTRÔLES SONT
RÉALISÉS EN CAISSE

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR
LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION**