# LES PORTIONS INDIVIDUELLES

## LES ENTRÉES

- Assiette de foie gras maison et son confit d'oignon ..... 9,80€
- Tartare de ST Jacques et son crémeux de petit pois ..... 10,60€
- Assiette terre et mer ..... 11,30€
  *(saumon fumé et foie gras)*

## LES VIANDES

- Suprême de poulet jaune ..... 8,90€
- Filet mignon de porc et son crémeux de chorizo ..... 9,20€
- Confit de canard sauce morilles ..... 9,40€
- Cochon de lait farci sauce forestière ..... 11,00€
- Filet de canette jaune du père Léon crème de truffe ..... 12,30€
- Émincé de filet de veau sauce au poivre ..... 13,20€

## LES POISSONS

- Coquille ST Jacques aux nolly prat ..... 6,20€
- Pavé de merlu de nos côtes et velouté de crustacé ..... 9,30€
- Filet de bar crème d'échalote ..... 12,80€
- Tournedos de lotte au lard et sa crème de poivron ..... 13,00€
- Curry de St Jacques au lait de coco ..... 14,00€

## ASSORTIMENTS DE SALADES COMPOSÉES 4,50€

3 choix maximum (300g/pers)

- Taboulé oriental
- Piémontaise
- La vendéenne *(choux, lardon, comté, pomme...)*
- L'italienne *(penne, tomates, pesto, féta...)*
- La coleslaw *(choux, carotte, mayonnaise...)*
- L'endive Croquante *(endive, jambon, bleu, pomme, noix...)*
- L'estivale *(melon, tomates, jambon, concombre...)*
- La niçoise riz *(riz, thon, œufs, tomates, poivrons, an...)*
- La grecque *(concombre, féta, tomates, poivrons, olives)*
- La Marco Polo *(pâtes, tomates, mais, crevettes...)*
- La rémoulade
- Les crudités *(carottes, tomates, concombres, radis/cha)*
- Boulgour aux herbes fraîches (végé)
- La libanaise (végé) *(pois chiche, tomates, poivrons, coriandre...)*
- Lentilles aux légumes grillés (végé)

## ACCOMPAGNEMENTS

(2 CHOIX MAX/PLAT)

- Pomme de terre grenaille
- Pomme de terre campagnarde
- Gratin dauphinois
- Ratatouille
- Pomme vapeur
- Riz pilaf
- Poêlé de champignons forestier
- Tatin d'oignons
- Mogette de Vendée
- Rosace de pomme de terre au sel de Guérande
- Risotto crémeux
- Légumes vapeur beurre d'ail
- Fondue de poireaux
- Wok de légumes croquants
- Crumble de légumes méditerranéen

# LES PLATS À THÈME

- Tartiflette ..... 8,50€
- Poulet basquaise ..... 9,00€
- Colombo de poulet Antillais ..... 9,50€
- Mijotée de poulet à l'ancienne ..... 9,50€
- Rougail saucisse et son riz pilaf ..... 9,50€
- Joue de porc confite au miel et cidre ..... 9,80€
- Tajine de poulet + Maroçain ..... 9,80€
  *(également en version végé)*
- Jambalaya ..... 10,00€
- Soupe Thaï de poulet ..... 10,20€
  *(basilic, citron vert)*
- Mijoté de gibier à la badiane ..... 10,50€
- Ragoût de margate ..... 10,80€
- Potée vendéenne ..... 10,80€
- Cochon de lait farci tranche ..... 11,00€
- Paella royale ..... 11,00€
  *(poulet, porc, chipolata)*
- Duo de parmentier de canard ..... 11,50€
  *(Pomme de terre / pomme de terre douce)*
- Couscous royal ..... 11,80€
  *(poulet, agneau, merguez)*
- Blanquette de veau à l'ancienne ..... 12,00€
- Veau Marengo ..... 12,00€
- Cassoulet ..... 12,30€
- Joue de bœuf façon bourguignon ..... 12,90€
- Navarin d'agneau ..... 13,00€
- Choucroute Alsacienne ..... 14,50€
- Choucroute de la mer ..... 15,00€

# COCKTAIL

## AMUSE BOUCHE

(prix par douzaine)

- Œuf de caille IODE ..... 10,80€
- Navettes noix d'arachides ..... 11,80€
- Mini tortillas assorties ..... 12,40€
- Mini bruschettas assorties ..... 12,80€
- Toasts froids assorties ..... 13,10€
- Wraps poulet tex mex ..... 13,30€
- Mini buns coloré ..... 13,50€
- Mini blinis marin ..... 13,60€
- Mini tartelettes garnies ..... 14,00€
- Mini club sandwich ..... 14,50€
- Wraps ST Jacques / curry ..... 15,00€
- Mignardises sucrées ..... 18,50€

## LES PLANCHES APÉRO

(10 personnes)

- La planche du comptoir ..... 39,00€
  *(charcuterie, fromage)*
- La planche réunion ..... 49,00€
  *(charcuterie, fromage, crudités)*
- La planche du patron ..... 59,00€
  *(charcuterie, fromage, crudités, tapas, condiment)*
- La planche crudités ..... 38,00€
  *(assortiment de crudités et ses sauces)*

## LES SUPPLÉMENTS

- Service boulangerie ..... 1€/pers
  *(pain, baguette, boule tranchée)*
- Service café ..... 50,00€
  *(verrejière café, sucre, tuilofttes, tasses jetables)*

# BUFFET

## LE CAMPAGNARD

15,00€/pers

Salades composées (3/4 sortes)
Assortiment de charcuteries (4 choix)
*Rillons, saucisson à l'ail, andouille, jambon serrano, coppa, chorizo,*
Terrines de campagne et rillette de porc

Viandes froides (2 choix)
*Wings de poulet, rôti de porc, bœuf*

Plateau de fromages assortis et sa salade verte

Dessert
*Riz au lait, salade de fruit frais, mousse au chocolat maison, crumble de saison... etc*

## LE TERRE ET MER

24,00€/pers

Salades composées (3/4 sortes)
Assortiment de charcuteries (3 choix)
*Rillons, saucisson à l'ail, andouille, JB serrano, coppa, chorizo*

Pain de thon à la tomate (1 tranche)
Crevette rose (3/pers)

Pavé de poisson du moment
*Saumon ou merlu*

Plateau de fromages assortis et sa salade verte

Dessert
*Riz au lait, salade de fruit frais, mousse au chocolat maison, crumble de saison... etc*

# LOCATION

**Location de vaisselle simple (retour sale) 2,20€/pers.**
*(une grande et une petite assiette, un verre à pied, couvert simple, et serviette papier)*

- Assiette carrée (29cm) ..... 0,35€
- Assiette ronde (26,5cm) ..... 0,27€
- Assiette ronde (23cm) ..... 0,25€
- Assiette ronde (18,8cm) ..... 0,23€
- Tasse à café (10cl) ..... 0,20€
- Sous-tasse ..... 0,18€
- Verre à pied (23cl) ..... 0,26€
- Verre à pied (17cl) ..... 0,26€
- Flûte (17cl) ..... 0,20€
- Couteau de table ..... 0,20€
- Fourchette de table ..... 0,20€
- Couteau à poisson ..... 0,20€
- Fourchette à poisson ..... 0,20€
- Couteau à dessert ..... 0,20€
- Cuillère à dessert ..... 0,20€
- Cuillère à café ..... 0,20€

**Frais de livraison** ..... 15,00€
*Au-delà de 30 km, il vous sera facturé 0,80€/km*


## FÉNOL & THYM

TRAITEUR

14 IMPASSE DE LA FRAIGNAIE,
85800 LE FENOUILLER

CONTACT@FENOLETHYM.FR

06 26 10 12 42

FENOLETHYM.FR