



LES PETITS PLATS DE

Fabien

*Carte
automne-hiver*



Fort d'une expérience de **plus de 10 ans** dans le domaine de la restauration traditionnelle française, je vous propose de partager mon univers culinaire autour de la gastronomie de notre pays mais aussi de mon attrait pour la cuisine asiatique.

Le tout saura ravir vos papilles en toutes occasions.

Que ce soit entre amis, en famille ou dans un cadre plus professionnel, pensez aux petits plats de Fabien!

Les plats sont à récupérer au **3 Impasse Léon Bourgeois 35890 Laillé**.

Je propose un **service de livraison**, je vous invite à me contacter pour plus de détails.

Etant donné que je travaille avec des produits frais, je suis en mesure de prendre vos commandes jusqu'à **72 heures** avant le début de votre évènement.

En complément et si vous n'avez pas eu le temps de passer commande, je vous invite à me contacter le jour même pour connaître le **plat du jour**.

APERITIFS

TARIF TTC

Samoussas aux crevettes et petits légumes (30 minimum)	1,00 € / unité
Madeleine truite fumée aneth (12 minimum)	1,00 € / unité
Tapenade olives noires et figues (250g minimum)	2,50 € / 100g
Houmous de pois chiches bio de Laillé (250g minimum)	2,50 € / 100g
Gravlax de Saumon à l'Aneth (500g minimum)	70,00 € / kg
Foie gras (500g minimum)	100,00€ / kg

SOUPES (1L MINIMUM)

Velouté de potimarron, carottes et Pomme de terre (avec lard + 0,50€)	7,00 € / litre
Velouté de poireaux et pommes de terre	7,00 € / litre
Crème Dubarry	7,00 € / litre

QUICHES (ENVIRONS 6 PARTS)

Lorraine	2,50 € / part
Végétarienne : légumes de saison	2,50 € / part
Saumon épinards	2,50 € / part
Campagnarde (champignons, oignons, pommes de terre, lardons)	2,50 € / part

PLATS VEGETARIENS (6 PARTS MINIMUM)

Dahl de lentilles et pois cassés	7,00€/ la part
Curry de patates douces et pois chiches bio de Laillé	7,00€/ la part
Lasagnes ricotta épinard	7,00€/ la part
Endives roties et crumble de fourme d'Ambert	7,00€/ la part
Gratin de crozets poireaux et reblochon	7,00€/ la part
Risotto à la courge Butternut	7,00€/ la part
Crumble de carottes confites au parmesan	7,00€/ la part



LES PETITS
PLATS
DE

Fabien

Carte
automne-hiver



PLATS DE VIANDE (6 PARTS MINIMUM)

Sauté de volaille sauce moutarde et gratin dauphinois	8,50€/ la part
Porc à la chinoise, nouilles sautées aux légumes	8,50€/ la part
Boeufs aux oignons et Riz Basmati (spicy léger)	8,50€/ la part
Boeuf sauté Thaï au basilic et riz thaï (spicy)	8,50€/ la part
Tartiflette	8,50€/ la part
Croziflette	8,50€/ la part
Chili con Carne	8,50€/ la part
Spaghetti aux boulettes de viande à l'Italienne	8,50€/ la part
Petit salé aux lentilles	10,00€/ la part
Blanquette de veau et riz basmati	10,00€/ la part
Couscous	10,00€/ la part
Joue de porc mijotées au cidre, carottes, pommes de terre et oignons	10,00€/ la part

PLATS DE POISSON (6 PARTS MINIMUM)

Curry de crevette au lait de coco et riz thaï	8,50€/ la part
Lasagnes saumon épinards	8,50€/ la part
Crevettes sauce piquante et riz thaï (spicy léger)	8,50€/ la part
Curry de lieu noir et quinoa	8,50€/ la part
Brandade de morue	8,50€/ la part
Filet de merlan sauce moutarde, purée de Brocolis	8,50€/ la part
Pavé de Saumon crème à l'aneth et purée pommes de terre	9,50€/ la part

DESSERTS (6 PARTS MINIMUM)

Tarte aux pommes	2,50€/ la part
Crumble de fruits de saison	2,50€/ la part
Gâteau au chocolat du chef	3,00€/ la part
Cake au citron	2,50€/ la part
Financier	1€ l'unité
Madeleine vanille	1,00€ l'unité
Riz au lait à la vanille	3,00€/ la part
Pannacotta vanille - caramel au beurre salé	3,00€/ la part

Etant dans une **démarche de réduction des déchets**, je vous propose de conditionner les plats directement dans vos contenants.
Si vous ne disposez pas de contenants, je peux conditionner vos plats dans des contenants à usage unique : + **0,50€ TTC / plat**

Ceci est une suggestion, je suis capable de m'adapter à vos envies.

Je vous invite à prendre contact avec moi pour discuter de votre projet.