

Apéro

Croustade Paysanne, Chavignol ou Savoyarde ½ baguette 4 €
Plateau de tapas : *Rillettes de thon, Charcuterie, fromage, tortilla de patata* 4,50 €
Pizza ou quiche lorraine (40 pièces) : 14 €
Assortiment de Verrines à choisir selon saison : 1 €/pièce
Formule Amuse-Bouche : 8 pièces/ personne au choix : 6 €
Mini croque-monsieur, bouchée au thon, mini-croissants au saumon fumé, canapés (chèvre/échalotes, piperade/magret de canard) etc...

Entrées

Plateau de charcuterie 1,75 € la part
Coquille de poisson à la nantaise ou Ballotine de volaille et sa crème de basilic ou Bouchée océane ou Tatin de chèvre à l'échalotes confites ou Tempura de crevette Zahtar et son guacamole 4,50 €
Pressé à la diable, Pâté chasseur et confit d'oignons 5,00 €
Tian océane et sa crème aux douceurs citronnées ou Pressé de gésiers au foie-gras ou Pot de la cuisinière lyonnaise 6,00 €
Saumon fumé ou saumon Gravlax aux baies de Timut crème de citron noir, Foie-gras mi-cuit maison et confit d'oignons 7,00 €

Plat Chaud

Filet mignon sauce sucré salé ou Confit de canard sauce muscadet ou Brochette de joue de porc confite 8 €
Parmentier de canard sauce vin rouge ou Burger de l'Orpin ou Brochette de bœuf tandoori ou Brandade de poisson crème à l'aneth 8,50 €
Lotte à l'armoricaine ou Filet de canard en croute de lard sauce aux poivres ou Quasi de veau sauce chorizo végétal 9 €

Plats Typiques

(Mise à Disposition de bain-marie selon disponibilités)

la part :

Croziflette ou Tartiflette 6,50 €
Epaule de porc braisée à la bière et au miel ou Choucroute aux saucisses (*lard, saucisse fumé et saucisses knack*) ou Colombo de volaille 7,00 €
Cassoulet toulousain (*saucisse, saucisson à l'ail, lard*) ou Civet de bœuf à la créole ou Rougail de saucisses ou couscous (*merguez et poulet*) ou Poulet yassa ou korma ou Chili con carne : 7,50 €
Curry de lotte, Paëlla, Tajine d'agneau aux légumes du moment ou Cari de viande à la réunionnaise ou Jambon à l'os et mogettes ou Blanquette de veau à l'ancienne ou Carbonnade flamande ou Couscous royal (*mouton, merguez, poulet*) ou Feijoada du Brésil (*cassoulet aux haricots rouges avec des morceaux de porc braisés*), Pot au feu de boudin blancs à l'ancienne, Blanquette de saumon et crevettes roses 8,00 €

Baeckeoffe de poissons au safran 8,50 €

Garniture : 1.00 € suppl.

Riz parfumé, ratatouille maison, clafoutis de légumes, gratin dauphinois, pomme au four, piperade, haricots blancs à l'ancienne, poêlée forestière, grenailles confites

Les Salades

La Part :

Les Crudités (carottes râpées, céleri rémoulade) env 200gr/ pers 1,75 €
Salade piémontaise ou taboulé, ou melon au jambon ou tomates jardinières ou Salade Neptune, ou salade Montbéliard env 200gr/ pers 2,20 €
Salade à l'assiette : 4,50 €
Salade campagnarde (gésiers, lardons, croûtons) ou salade savoyarde (toasts de reblochon et jambon de pays) ou salade de rillauds maison ou salade nordique (saumon fumé, pomme de terre ...)
Assiette Anglaise : 5,50 €
Charcuterie assortie (jambon blanc, saucisson sec et à l'ail), tranche de rôti de porc froid, brie et une part de gâteau basque)

Les Viandes Froides

La Part :

2 tranches de rôti froid (bœuf ou porc) ou poulet froid avec condiments : 2 €
Assiette Anglaise : 3 tranches de charcuterie, 1 tranche de viande froide, 1 fromage et
une part de tarte aux pommes 5,50 €

Les Fromages et desserts

2 fromages (brie et emmental) 1,00 €
Brioche de camembert à la Normande 1,50 €
Croustillant de curé nantais au miel 2,00 €
Gâteau Basque, Opéra, Entremet citron, tarte aux pommes 1,60 €
Crumble de pommes au caramel revisité, Eclair à la mousse Crunch, Savoie en
marquise : 2,00 €
Carpaccio de fruits crus et cuits en infusion..... 4,00€

Les Menus

Menu à 8 € (Plat + Dessert)

Plat à choisir dans les Plats Typiques à 6,50 € ou 7 €
Dessert : Gâteau Basque ou Tarte aux Pommes.

Menu à 12 € (Entrée + Plat + Dessert)

Entrée : Ballotine de Volaille ou Bouchée Océane
Plat à choisir dans les Plats Typiques à 6,50 € ou 7 €
Dessert : Gâteau Basque ou Tarte aux Pommes.

Des Menus à 16 € et 20 € sont aussi disponibles – nous consulter.

Forfait Boissons) partir de 6€ par personne.

Livraison gratuite sur un rayon de 10km autour de Roche Blanche

L'ORPIN

CARTE TRAITEUR

69 rue des Marronniers
44522 La Roche-Blanche
Tel : 06 98 18 03 73 ou 02 40 98 29 77