

LEGUMES AU CHOIX

Pommes Dauphines	0.95€
Gratin Dauphinois Maison	2.40€
Fagot de Haricots Verts:	1.95€
Rapé de P.de Terre Vosgien	1.80€
Tatin de Légumes(courgettes,tomaes poivrons)	2,50€
Ratatouille de Saison(poivrons colorés,aubergines,courgettes)	2.20€
Pomme Bacquaire(lardons,crème,et fondant de pomme de terre)	2,30€

NOUVEAUTE 2018

Découvrez en exclusivité notre "Pavé Rochois", et notre "Andouille Rochoise" Unique sur la ROCHE BERNARD et ses environs.



POUR VOS COCKTAILS ET APERITIFS

Plancha Apéritive charcuterie (25 pièces)	24.00€
Mini Brochettes salées la Pièce	1,30€
Pains Surprises la pièce	pièce 35,60€
Pain Surprise Nordique	pièce 25,00€
Coffret mini Verrines(x40)	39.50€
Plateau Réductions salées froides (25pièces)	23.50€
Plateau Réductions Salées Chaudes(x35)	34.00€
Plateau Mignardises sucrées(x30 pièces)	la pièce 35.00€
Plateau "tout mini Burgers"(charolais,gambas,jambon cru roquefort noix,saumon)x25p	24.00€

Traiteur, organisateur de réceptions depuis 26 ans, diplômé en Charcuterie, Traiteur et Pâtisserie. Formateur en école de cuisine durant 18 ans .

Référencé Gault et Millau 2018

Finaliste "selection des Meilleurs Ouvriers de France 2018"

Médaillé Prosper Montagné2017
Lauréat du Concours Culinaire Eurofrais 2008 sous la présidence d'Olivier Roellinger, Chef 3 étoiles "Maison de Bricourt".

Au Palais du Lard Alain et Stéphanie Colas

Maitre Artisan-
Charcutier -Traiteur

02.99.90.60.52

16,rue Saint-James

56130 La Roche-Bernard

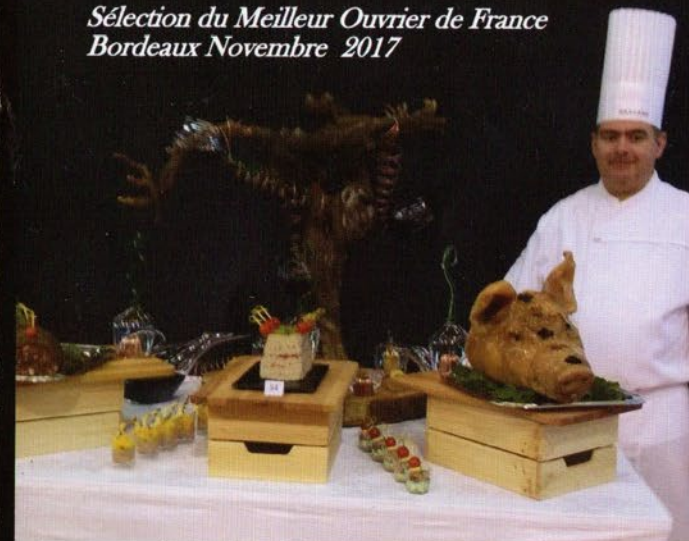
argastronomie@laposte.net

www.argastronomie.fr

retrouvez nous sur facebook :

"Maison COLAS"

Sélection du Meilleur Ouvrier de France
Bordeaux Novembre 2017



Porc fermier LABELROUGE,élevé sur Paille,charcuteries et Recettes Authentiques
Notre force c est la Passion du
Métier

ENTREES FROIDES/par personne

Terrine de la mer St-Jacques Saumon	2.90€
Assiette de Foie Gras de Canard Maison,figues	8.20€
Entremet Mascarpone,Tomate Confite et saumon fumé,pipette huile d olive,citron vert	4.30€
Parfait de petits pois,magret fumé au Cidre Breton	4.70€
Pâté en croûte aux 3 volailles (poulet,Pintade,Foie gras,180 grs/pers)	4.20€
Planche de Charcuteries fines(x6 pièces/pers andouille maison,And Rochoise,sauc à l ail,rosette,jambon cru,fumé)	5.90€
Pâté en croûte de Poisson aux 3 agrumes :150 gr/pers	4.20€
Médaille de Saumon aux petits légumes	5.50€
Verrine de la Mer(thon,saumon,crevettes)	3,50€
Assiette Méli-mélo de la mer (rillettes de poisson,noix de St-Jacques Poellès,crevettes,saumon fumé)	9.90€
Planche de viande froide (rôti cuit,rosbif cuit,pilons de poulet)	7.00€
Rillettes de poisson x2sortes (thon et maquereau)	4.60€
Brochette de St-Jacques,à l'Andouille Maison	5.60€
Assiette Landaise(Gésiers, lardons, magret fumé, foie gras,salade et noix)	8,10€
Assortiment de crudités 300 gr/pers 4 sortes	4.00€
Merrine de Saumon et Ciboulette (90grs)	3.10 €
Coquille Macédoine : au choix :Saumon, crabe, crevettes, surimi, ou thon	4.00€
*Bloc Foie Gras de Canard entier (selon cours)	
*Demi Langouste à la Parisienne (selon cours)	

ENTREES CHAUDES/par personne

Pavé de Saumon à la Fondue de fenouil	6, 50€
Filet de Dorade Sébaste Embeurrée de choux	6, 50€
Filet de Merlu, riz Basmati ,sauce Basilic	6, 50€
Filet de Sandre sauce beurre Blanc,ciboul ette	7, 20€
Blanquette de la mer aux petits légumes	6,60€
Cassolette de Saint-Jacques et langoustines	6.20€
Cassolette de fruits de mer	5.50€
Coquille Saint Jacques sauce Bretonne	4, 50€
Coquille Saint Jacques sauce Diépoise	4,50€
WOK de Calamars,citron vert, sauge	6, 20€
Lotte à l'Américaine, écorces d 'orange	7, 10€
Cassolette de cuissés de grenouilles en persillade	6, 60€
Pastilla de filet de Sandre,lard croustillant	6, 90€
Bouchée de ris de Veau à la Reine	4.50€
Feuilleté de Saint-Jacques et fondue de poireaux	3, 50€
Pâté Lorrain (au kg)	14.80€
Tourte Lorraine (au kg)	14.80€
Quiche Lorraine(120 grs)	2, 30€
Plats uniques spécialités régionales sur commande : Tête de Veau sauce Gribiche, langue de boeuf sauce piquante,Jambalaya,	
Menus et Buffets froids sur commande , nous élaborons votre devis selon votre budget	

VIANDES CHAUDES/par personne

Filet de Pintadeau Pommes Calvados	7.90€
Tournedos de Noix de Veau sce Morilles	9.60€
Mignon de Porc,miel,abricots confits	8.20€
Magret de Canard fourré au foie gras et sa sauce Foie Gras	12.60€
Jambonnette de Canard farcie aux pommes de la région	7,80€
Caille désossée farcie au Foie Gras	9,40€
Porcelet Farcî,rôti,et pommes confites	10.60€
Émincé de Dinde Mexicaine ouCréole	7,00€
Émincé de Porc à la Mexicaine/créole	6,50€
Blanquette de Sot l'y laisse de Dinde	8.60€
Choucroutedesmer(gambas,saumon,cab illaud,haddock,moules)	11,80€
Couscous 4 Viandes	8.50€
Paella au poulet et fruits de mer	7,50€
Joue de Porc sauce moutarde à l'ancienne	7,50€
Choucroute Alsacienne(francfort,and rochoise,saucisse fumée,poitrine fumée,scisson ail,jarret	9.20€
Jambon rôti à l'os,pommes fondantes à l'ancienne	9.10€
Colombo de Poulet(cuisse de p,ananas rôti, riz créole	6.90€
Porc au Curry (morceaux échine,riz épice aux légumes,gambas)	6.95€
Filets de volaille crévés	5.80€
Hachis Parmentier de Canard	6.90€
Verrine 3 couleurs: Boudin noir,pommes cuites,et sa petite purée	6.90€