

CARTE TRAITEUR NOEL 2017

Chers clients,

Soucieux de toujours mieux vous servir des produits de qualité et de première fraîcheur, nous vous demandons de bien vouloir passer vos commandes au plus tard pour le 20 décembre 12h.

Enlèvement de vos commandes au Restaurant Léo le Dimanche 24 de 11h à 16h

Merci pour votre compréhension et votre confiance.

Nous vous souhaitons de très joyeuses fêtes de fin d'année !

Nos prix sont TVA comprise

L'équipe Léo

Bisque de homard maison

en pot de 1 litre avec morceaux, aïoli et croûtons25.00€ /litre

Les croquettes

Croquette maison aux crevettes grises2.50€/pièce

Croquette maison au homard3.00€/pièce

Croquette maison de gibier et aïelles2.50€/pièce

Croquette maison au fromage1.50€/pièce

Mini croquettes aux trois fromages (ravier de 15 pièces) 6.70€ /ravier

Mini croquettes de crevettes grises (ravier de 15 pièces) 7.60€ /ravier

Mini croquettes de gibier et aïelles (ravier de 15 pièces) 7.50€/ravier

Les terrines de gibier

Terrine de marcassin600g...19.00€/pc / 1.2kg...36.00€/pc
au zestes d'orange, brioche et confitures

Terrine de faisan600g...22.00€/pc / 1.2kg...39.00€/pc
aux champignons des bois, brioche et confitures

Les terrines de poisson

Terrine de saumon à la ciboulette600g...16.00€/pc / 1kg...28,00€/pc

Terrine de homard aux fines herbes600g...42.00€/pc / 1kg...79.00€/pc

Les foies gras

Foie gras de canard cuit au torchon Brioche et confitures.....	69.00€/550gr (7 à 8cv)
Foie gras de canard cuit au torchon Brioche et confitures	120.00€/1kg (14 à 16cv)
Brioche (400gr)	7.00€/pc

Les saumons frais et fumés

Saumon fumé écossais artisanal (paquet 200 gr)	15.00€
Saumon fumé écossais artisanal (paquet 500 gr)	33.00€
Saumon d'Écosse "label rouge" cuit en Bellevue portion décorée 500 grs	25.00€
Saumon d'Écosse "label rouge" cuit en Bellevue portion décorée 1200 gr	49.00€

Les coquillages et crustacés

Langoustines bretonnes cuites (10/15), mayonnaise, citron	18.00€/6pc
Crevettes royales cuites (20/30), mayonnaise, citron	11.90€/9pc
Crevettes grises non épluchées, mayonnaise, citron	9.00€/250gr
Bigorneaux grimpés cuits, mayonnaise, citron	9.00€/250gr
Bulots cuits, mayonnaise, citron	12.00€/250gr
Tourteaux de casier bretons (500/600gr) cuits mayonnaise, citron	16.00€/pc

Les huîtres

Les huîtres creuses

Gillardeau M3

PAR 12 ouvertes sur glace, citron & vinaigre d'échalotes	29.90€
PAR FUT ENTIER DE 48 - NON OUVERTES	89.00€

Prat-Ar-Coum M3

PAR 12 ouvertes sur glace, citron & vinaigre d'échalotes	21.50€
PAR FUT ENTIER DE 25 - NON OUVERTES	36.00€

De Zélande M3

PAR 12 ouvertes sur glace, citron & vinaigre d'échalotes	16.50€
PAR FUT ENTIER DE 25 - NON OUVERTES	27.00€

Marenne pousse verte M3

PAR 12 ouvertes sur glace, citron & vinaigre d'échalotes	23.50€
PAR FUT ENTIER DE 24 - NON OUVERTES	39.00€

Les huîtres plates

Belon n°2

PAR 12 ouvertes sur glace, citron & vinaigre d'échalotes	26.00€
PAR FUT ENTIER DE 25 - NON OUVERTES	46.00€

Couteau à huîtres professionnel 9.00€/ pièce

Les plateaux de fruits de mer

ASSIETTE DU MAREYEUR	18.00€
3 huîtres creuses, 2 plates, 3 crevettes royales, 6 bulots, vinaigre d'échalotes, mayonnaise et citron	
LES 12 HUITRES	24.00€
8 creuses, 4 plates, citron et vinaigre d'échalotes	
LES 24 HUITRES	39.00€
16 creuses, 8 plates, citron et vinaigre d'échalotes	
PLATEAU CRUSTACES	42.00€
1/2 homard, 1/2 tourteau, 3 crevettes royales, 3 langoustines bretonnes crevettes grises n/e, vinaigre d'échalotes, citron et 2 sauces	
PLATEAU ROYAL	45.00€
6 creuses, 3 plates, 3 crevettes royales, 3 langoustines bretonnes, 3 palourdes, 3 amandes, 8 bulots, bigorneaux, crevettes grises n/e, vinaigre d'échalotes, citron et 2 sauces	
PLATEAU PRESTIGE	65.00€
1/2 homard, 1/2 tourteau, 6 creuses, 3 plates, 3 crevettes royales, 3 langoustines bretonnes 3 palourdes, 3 amandes, 8 bulots, bigorneaux, crevettes grises n/e, vinaigre d'échalotes, citron et 2 sauces	

Les homards (Calibre 500/600gr)

Juste cuit	L'entier...29.00€
En Bellevue aux deux sauces - mayonnaise et cocktail	Le ½...24.00€ / L'entier...39.00€
A la nage	Le ½...24.00€ / L'entier...39.00€
homard en coque, riz pilaw au sésame, petits légumes croquants, herbes fraîches et sauce Nantua	

Les entrées froides

Médaille de foie gras de canard truffé à la banane, brioche, confiture d'oignons, salade de germes et herbes fraîches 14,90 €/plat		
Rémoulade de homard, mayonnaise légère à l'huile de truffe, salade de germes et herbes fraîches (1 demi homard de 400/500 gr)		21,90 €/plat
Cannelloni de saumon fumé, ricotta, chair de crabe, tomates confites, rémoulade de légumes à la mayonnaise salade de germes et herbes fraîches		14,90 €/plat
*Rémoulade : julienne de légumes à la mayonnaise		

Les entrées chaudes

Bisque de homard maison en pot de 1 litre avec morceaux, aïoli et croûtons	25.00€ /litre/3cvs
Coquilles Saint-Jacques (2pcs) en coques à gratiner, aux poireaux et tomates séchées	15,50€/plat
Vol au vent de ris de veau aux champignons des bois et parfum de truffes noires	15,90€/plat

Les plats de viande & de gibier

Filet de biche et foie gras en croustade, sauce poivrade, pomme-ailles, poire au vin, chicons braisés, pommes croquettes artisanales25,50€ / plat

Civet de marcassin grand-veneur pomme-ailles, chicons braisés, pommes croquettes artisanales17,90€ / plat

Suprême de volaille des Landes rôti, aux morilles, crème Fine Champagne, chicons braisés, pommes croquettes artisanales21,90€ / plat

Les plats de poisson

Papillote royale du pêcheur :

noix de St jacques, cabillaud, saumon, julienne de légumes et pommes vapeur, sauce Ostendaise vin blanc coulis de tomate22,50€ / plat

Notre désormais célèbre Bouillabaisse Maison

Dorade, cabillaud, rouget, lotte, saumon, gamba, St-jacques, moules, fenouil, pommes de terre, croûtons, rouille, anchoïade25,50€ / plat

Les plateaux de fromages garnis (raisin frais / fruits secs / sirop de liège à la bière d'Orval)

Plateau décoré pour 4 à 5 personnes33€/plateau

Plateau décoré pour 8 à 10 personnes56€/plateau

Les desserts de Noël

Buche de Noël uniquement en 4-6-8-10 pers4.90€/cv

Le Trianon

Superposition de 3 mousses au chocolat sur un biscuit croquant aux noisettes et noix de Pécan

Le Framboisier

Mousse de framboises, biscuit amandes aux zestes de citron, coulis de fruit rouges gélifiés

Tradition

Biscuit amandes garni de crème au beurre praliné

Le menu

38€ / le couvert

Cannelloni de saumon fumé, ricotta, chair de crabe, tomates confites,
rémoulade de légumes à la mayonnaise, salade de germes et herbes fraîches

OU

Médailon de foie gras de canard truffé à la banane, brioche, confiture d'oignons,
salade de germes et herbes fraîches

~

Papillote royale du pêcheur

noix de St jacques, cabillaud, saumon, julienne de légumes et pommes vapeur,
sauce Ostendaise vin blanc coulis de tomate

OU

Suprême de volaille des Landes rôti, aux morilles, crème Fine Champagne, chicons braisés,
pommes croquettes artisanales

~

Le Trianon

Superposition de 3 mousses au chocolat sur un biscuit croquant
aux noisettes et noix de Pécan

OU

Le Framboisier

Mousse de framboises, biscuit amandes aux zestes de citron, coulis de fruits rouges gélifiés

Les caviars

Caviar **belge** osciètre (boîte de 30 gr)54,00€ / boîte

Caviar **belge** osciètre (boîte de 50 gr)86,00€ / boîte

Les sauces maison pour accompagner vos plats cuisinés

Grand veneur (Pour gibier) 10 € / ravier de 500 gr

Poivrade (Pour gibier) 9 € / ravier de 500gr

Crème fine champagne aux morilles (Pour volaille) 18 € / ravier de 500 gr

Vin blanc à l'Ostendaise (Pour poisson) 9 € / ravier de 500 gr

Mayonnaise 3,50 € / ravier de 250 gr

Cocktail 3,50 € / ravier de 250 gr

Aïoli 3,50 € / ravier de 250 gr

Confit maison d'airelles & pommes cuisinées au vin rouge (ravier de 500gr) 9,50 € / ravier