



Plats Préparés

PLATS PRÉPARÉS CUISINÉS MAISON

CHOIX UNIQUE
POUR L'ENSEMBLE
DES CONVIVES

de Novembre à Mars

A partir de 6 personnes
et jusqu'à 30 personnes

En commande

Le plus tôt possible
Et au minimum

10 jours avant la date



LE BRETAGNE

MAISON LORIN

Hugues et Sandra LORIN
MAITRE-RESTAURATEUR

**Restaurant
Gastronomique
Traiteur à emporter**

41, rue Aristide Briand
44390 Nort-sur-Erdre

02 40 72 21 95

hotel-de-bretagne@wanadoo.fr
www.restaurantlorin.com

Les Entrées :

Saumon Label rouge d'Écosse fumé maison sauce persil
100gr 3 tr. **6.50 €**

Foie gras de canard maison mi-cuit au Banyuls chutney et confit
la tranche de 60 gr **8.00€** **le kilo 105 €**

Foie gras de canard maison poché au vin de Noix et fleur d'Ibiscus
la tranche de 60 gr **10.50 €** **le kilo 140 €**

Black Burger de saumon fumé maison, crevette,
guacamole et pamplemousse sauce cocktail **7.80 €**

Ravioles de grosses langoustines,
Shiitake, soja, poireau et bouillon léger **8.90 €**

Les Poissons et garnitures :

Coquille luttée de Saint-Jacques de Saint-Brieuc
Aux légumes bio, cuisson à l'étouffée **10.00 €**

Papillote de bar sauvage,
pommes de terre façon boulangère, et lard **11.00 €**

Les viandes et garnitures:

Carré de veau nortais de la Tindière,
de race Nantaise, piqué à la Truffe Melanosporum,
portionné pour 2 personnes minimum **15 €/pers.**

Suprême de Poularde Label rouge
poché au vin jaune du Jura **11.00 €**

Pavé de biche aux airelles, sauce Grand-Veneur **9.50 €**

**CHOIX UNIQUE ET IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
COMMANDE AU PLUS TOT**

ET AU MINIMUM 10 JOURS AVANT LA DATE

Tous nos Plats de poissons et viandes vous sont proposés
Précuits juste à réchauffer et copieusement
accompagnés de garnitures de saison.

*Chacun des plats, entrées, croque-en-bouche sauces et fumets,
proposés ci-dessus est élaboré sur place,
maison à partir de produits bruts, uniquement frais et de saison,
conformément au titre de Maitre Restaurateur
obtenu par notre Chef Hugues LORIN.*