



# Plats Préparés

## PLATS PRÉPARÉS CUISINÉS MAISON

à emporter

de MAI à OCTOBRE

A partir de 6 personnes  
et jusqu'à 30 personnes

En commande

Le plus tôt possible  
Et au minimum

8 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** fumé maison 100gr 3 tranches 6.5 €
- Foie gras de canard** maison la tranche de 60 gr 8€
- Terrine de foie gras de canard** maison 110 € le kilo  
(environ 15 portions) poids au choix
- Emiettée de **saumon fumé**, lentilles du Puy 8 €
- Brochette de Gambas** marinée au piment de la Vera 8.50 €
- Escabèche de maquereau** aux légumes 7 €
- Salade de **nouilles chinoises et crevettes** 5,50 €
- Cassolette de **coquillages et Haddock** 7,50 €

### Les Poissons et garnitures :

- Filet de **merlu** fumet tomate 8,50 €
- Paupiette de sabre** aux herbes, fumet printanier 8.50 €
- Papillote de bar** aux fenouil et basilic 11 €

### Les viandes et garnitures:

- Suprême de pintade fermière d'Ancenis**  
rôti aux amandes, citron confit 9 €
- Magret de canard** rôti à la lavande 8 €
- Souris d'agneau** braisée à la sauge env.350 gr. 11 €  
( un minimum de 8 personnes pour les souris d'agneau)
- Filet mignon de porc** farci façon riviera 8 €
- Couscous** de volaille jaune d'Ancenis, agneau et merguez 9 €
- Paëlla** aux filets de cabillaud, moules de nos côtes,  
crevettes, seiche et chorizo 10.50 €

CHOIX UNIQUE ET IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Tous nos Plats de poissons et viandes  
vous sont proposés pré-cuits 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 et maison,  
à partir de produits bruts et crus, uniquement frais et de saison,  
conformément au titre de Maitre Restaurateur  
obtenu par notre Chef Hugues LORIN en juin 2014.*