



## PLATS PRÉPARÉS CUISINÉS MAISON

à emporter

Saison de Octobre 2020  
à Mars 2021

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

# Plats Préparés

## AUTOMNE HIVER

### Les Entrées :

- Saumon label rouge** fumé maison 100gr 3 tranches 7.5 €
- Foie gras de canard** maison la tranche de 60 gr 9€
- Terrine de foie gras de canard** maison 110 € le kilo  
(environ 15 portions) poids au choix
- Ravioles de **Langoustines**, aux épices douces, fine ratatouille 10 €
- Escabèche de maquereau** aux légumes 7,50 €
- Salade de **nouilles chinoises et crevettes** 6,50 €
- Saumon mariné** à l'huile de citron jaune, crème de vodka 8 €

### Les Poissons et garnitures :

- Filet de **merlu** purée de potimarron, fumet aux châtaignes 9 €
- Lotte** façon Bouillabaisse, aux légumes 13 €
- Papillote de bar** au sarrasin, légumes de saison 13 €

### Les Viandes et garnitures :

- Suprême de volaille fermière d'Ancenis**  
Farci aux herbes du jardin 9 €
- Filet mignon de veau** farci façon riviera 13 €
- Selle d'Agneau** rôtie, crème au piment d'Espelette 12 €
- Couscous** de volaille jaune d'Ancenis, agneau et merguez 10 €
- Paëlla** aux filets de cabillaud, moules de nos côtes,  
crevettes, seiche et chorizo 12 €

### Les Desserts :

- Barre Chocolat**, croquant, ganache framboises 6 €
- Choux croquant** caramel fondant et pommes caramélisées 4 €
- Tiramisu** à l'orange et chocolat 5 €
- Palet Breton**, gelée de cassis, crème de marron 5 €

CHOIX UNIQUE ET IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

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, desserts, sauces et fumets,  
proposés ci-dessus est élaboré sur place et maison,  
à partir de produits bruts et crus, uniquement frais et de saison.*