



Du mercredi 3 au samedi 6 Juin 2020
SPECIAL FETES DES MERES



Commande au :
 06.24.21.44.82 • 06.07.91.94.06
contact@hmc-traiteur.com
Au plus tard la veille du retrait avant 17h

A venir récupérer
 Au 7 Rue Frida Kahlo 79000 NIORT
Entre 10 h et 16 h (du mercredi au vendredi)
Entre 10 h et 12 h (le samedi)
Livraison possible sur demande

Repas plaisir à la maison

Entrées

- Rouleau de printemps à la truite gravelax 5.50 €
- Croustillant de gambas aux asperges 5.50 €
- Tarte aux poires, foie gras et magret fumé 7.50 €
- Ris de veau aux girolles comme un millefeuille 7.00 €

Plats

- Papillote de cabillaud et colombo de gambas, petits légumes 7.50 €
- Brochette de st jacques Rossini, écrasé de pomme De terre à l'huile de truffe 10.50 €
- Merlu à l'italienne, crumble de légumes 6.50 €
- Filet de veau en croute d'herbes, Crème de basilic et pâtes fraîches 9.50 €
- Cordon bleu revisité (Pintade, tome, Fleur d'ail, Jambon sec et oignons rouges) 6.50 €
- Mignon de porc cœur coppa et asperges sauce miel cumin 6.50 €

Desserts

- Charlotte abricot romarin 3.00 €
- Pavlova aux fruits rouges 3.00 €
- Duo de chocolats sur biscuit noisettes 3.00 €

Les produits viennent de :

- Truite de la pisciculture d'Availles sur Chizé Mr Savio • Les fromages de Sylvie (79) • Porc Label Océan Baty viande •
- Fromage de vache La Roche laitière (Brulain) • L'ail de La régalade (Mr Mathé Thibaut) • Lentilles et quinoa de Mr Simmonet à Surimeau •
- Asperge de EURL DURET (33 Saugon) • Poulet fermier de l'élevage Cardinea de Mr Papet (Cours) •
- Pommes de Mme et Mr Dieumegard à Béceloef • Fruits et légumes Pons Primeurs (17) provenance France •

Des exemples de nos plats des semaines précédentes

