



Du 2 au 29 août 2020



**Commande au :**  
06.24.21.44.82 • 06.07.91.94.06  
[contact@hmc-traiteur.com](mailto:contact@hmc-traiteur.com),  
**Minimum 48 heures avant**

**A venir récupérer**  
Au 7 Rue Frida Kahlo 79000 NIORT  
**Entre 10 h et 16 h** (du Lundi au vendredi)  
**Entre 10 h et 12 h** (le samedi)

## Repas plaisir à la maison

### Entrées

- Terrine de truite aux tomates confites et cœur gambas 5.00 €
- Maki de crabe, avocat et pamplemousse 6.50 €
- Salade landaise et toast de foie gras 7.50 €
- Rouleau de printemps aux deux saumons et salade asiatique 6.50 €
- Tartelette de légumes cuit/cru 5.50 €
- Samossa de crevettes et mayonnaise avocat 6.00 €

\*\*\*\*

### Viandes

- Mignon de porc farci mendiants et crème d'ail fumé 7.50 €
- Magret de canard farci champignons Serrano, jus réduit 8.50 €
- Cuisse de poulet farci langoustines et coulis langoustine 8.50 €
- Filet de veau en croute d'herbes et crème de basilic 10.50 €
- Parmentier de canard et pépites de foie gras 8.00 €

\*\*\*\*

### Poissons

- Saumon en croute de mendiants, beurre blanc 7.50 €
- Cabillaud laqué aux sésame et risotto asiatique 8.50 €
- Pavé de maigre et crème de chorizo 8.50 €
- Rôti de lotte clouté à la Coppa et jus réduit 9.50 €
- Pavé de thon rouge de ligne façon Rossini 13.50 €

\*\*\*\*

Du 2 au 29 août 2020

**HMC**  
Hauts de  
Maine  
Création  
**TRAITEUR**

**Commande au :**  
06.24.21.44.82 • 06.07.91.94.06  
[contact@hmc-traiteur.com](mailto:contact@hmc-traiteur.com),  
**Minimum 48 heures avant**

### A venir récupérer

Au 7 Rue Frida Kahlo 79000 NIORT

**Entre 10 h et 16 h** (du Lundi au vendredi)

**Entre 10 h et 12 h** (le samedi)

## Végétarien

- Risotto d'été aux petits légumes 6.00 €
- Conchiglioni farcis à la ricotta et aux épinards 5.50 €

\*\*\*\*

## Desserts

- Dacquoise pistache, crémeux vanille et framboises 3.50 €
- Fraisier 3.50 €
- Pavlova aux fruits rouges 3.50 €
- Duo de chocolats sur biscuit noisette 3.50 €
- Millefeuille vanille et ananas rôti 3.50 €
- Chou craquant chocolat caramel 3.50 €

### 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 Béceloëuf • Fruits et légumes Pons Primeurs (17) provenance France •

### Des exemples de nos plats des semaines précédentes

