



Du 1er Novembre au 15 Décembre 2020



**Commande au :**  
05.49.25.56.40 • 09.82.91.92.00  
[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

- Rouleau d'automne aux crevettes 6.50 €
- Tartare de lieu à l'ananas et citron vert 6.50 €
- Paris Tokyo (saumon fumé, avocat et wasabi) 7.00 €
- Bruschetta brie, noix et gorgonzola 6.00 €
- Tatin d'endives, chèvre et magret fumé 6.50 €
- Vol au vent revisité de volaille aux champignons 7.00 €

\*\*\*\*

## Viandes

- Médaillon de porc farci aux saveurs d'automne 7.50 €
- Sauté de canard aux olives 7.50 €
- Lasagnes de butternut, cèpes et volaille 7.50 €
- Filet de bœuf clouté au lard de colonata 12.50 €
- Tajine d'agneau aux coings 8.50 €

\*\*\*\*

## Poissons

- Seiche à la biscayenne 7.00 €
- Kefta de poisson menthe et coriandre 7.50 €
- Saumon rôti et compotée de chou rouge au gingembre 7.50 €
- St jacques au beurre de clémentine et purée de panais 12.50 €
- Couscous de cabillaud au lard 8.50 €

\*\*\*\*

Du 1<sup>er</sup> Novembre au 15 Décembre 2020



**Commande au :**  
05.49.25.56.40 • 09.82.91.92.00  
[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

- Curry végétarien d'automne (Courge, pois chiche, épinard et noix de cajou) 4.50 €
- Chou-fleur caramélisé au sésame et gingembre 4.00 €

\*\*\*\*

## Desserts

- Samossa de crêpes poire et caramel 3.50 €
- Entremet mandarine et yuzu 3.50 €
- Charlotte pomme vanille 3.50 €
- Tiramisu aux poires et spéculos 3.00 €
- Chou banane cacahuète 3.50 €
- Intense chocolat croquant 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 Béceloef • Fruits et légumes Pons Primeurs (17) provenance France •

### Des exemples de nos plats des semaines précédentes

