



Du 1<sup>er</sup> Octobre au 30  
Novembre 2021



**Commande au :**  
05.49.25.56.40 • 09.82.81.92.00  
[contact@hmc-traiteur.com](mailto:contact@hmc-traiteur.com),  
**Minimum 72 heures avant**

**A venir récupérer**  
Au 7 Rue Frida Kahlo 79000 NIORT  
**Entre 10 h et 17 h** (du Lundi au vendredi)  
**Entre 10 h et 12 h** (le samedi)

## Repas plaisir à la maison

### Entrées

- Carpaccio de betterave, mangue et saumon fumé 8.00 €
- Tartelette de foie gras, poire et magret fumé 9.50 €
- Tartare de lieu, ananas et citron vert 8.00 €
- Rouleau d'automne aux crevettes 7.00 €
- Tiramisu de chèvre à l'estragon, pommes confites et noix 7.50 €
- Langoustines rôties sur marinade croquante de légumes 12.50 €
- Duo de canard (foie gras grillé puis mi cuit et tartare de magret cru et fumé, chips de pain d'épices) 11.50 €

\*\*\*\*

### Viandes

- Filet de canard rôti, cromesquis de confit et jus réduit 9.50 €
- Tajine d'agneau au coing 9.00 €
- Filet de veau en croute de noisettes et pistaches 11.50 €
- Croustillant de caille au foie gras et aux cèpes 11.00 €
- Lasagnes de volaille, butternut et cèpes 8.50 €

\*\*\*\*

### Poissons

- Couscous de cabillaud au lard 9.00 €
- Kefta de poisson menthe et coriandre 7.50 €
- Rôti de lotte et jus crémeux de langoustine 10.50 €
- Merlan rôti aux mendiants vanillés 8.50 €
- Papillote de gambas et poireau au curry 9.00 €

\*\*\*\*

**Minimum de commande : 6 personnes par plat**

Du 1<sup>er</sup> Octobre au 30  
Novembre 2021

**HMC**  
Haut  
Maison  
Création  
**TRAITEUR**

**Commande au :**  
05.49.25.56.40 • 09.82.91.92.00  
[contact@hmc-traiteur.com](mailto:contact@hmc-traiteur.com),  
**Minimum 72 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 (courge, pois chiche, épinard et noix de cajou) 5.00 €
- Parmigiane (aubergine, tomate, mozzarella et basilic) 5.00 €

\*\*\*\*

## Desserts

- Pavlova aux poires et caramel à la fleur de sel 3.50 €
- Religieuse chocolat et noix de coco 3.50 €
- Tiramisu aux pommes de Béceleuf caramélisées au rhum 3.50 €
- Entremet cassis, myrtille et vanille 3.50 €
- Choc'carahuéte 3.50 €

## Les produits viennent de :

- Les fromages de Sylvie (79) • Porc Label Océan Baty viande •
- Fromage de vache La Roche laitière (Brûlain) • L'ail de La régalade (Mr Mathé Thibaut) • Lentilles et quinoa de Mr Simmonet à Surimeau • Poulet fermier de Mr Papet (Cours) • Les huîtres de l'Ostréica (Ile de Ré)
- Pommes de Mme et Mr Dieumegard à Béceleuf • Fruits et légumes Pons Primeurs (17) provenance France •

