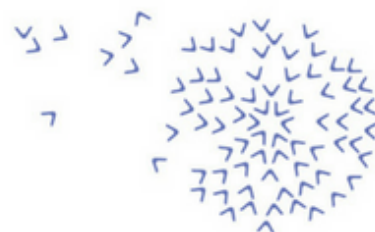




LA DÉSIRADE
HÔTEL 3* SPA RESTAURANT**
LE PETIT COSQUET 56360 BANGOR
02 97 31 70 70
HOTEL-LA-DESIRADE@WANADOO.FR
WWW.HOTEL-LA-DESIRADE.COM





Carte traiteur fumoir et conserves

La Désirade vous présente sa carte de plats à emporter, élaborés et conditionnés dans notre cuisine.

Nous privilégions des matières premières de qualité et travaillons avec des produits frais et de saison, sans adjonction de stabilisants ni épaississants.

« Le produit brut à 100% »

**Sur Réservation du Lundi midi au Vendredi midi
pour une commande à récupérer
48h plus tard au minimum
(Entre 11h et 12h, et entre 18h et 19h)**

LE TRAITEUR

ENTRÉES (la part)

- Millefeuille de Saumon fumé maison, crémeux de fromage de Chèvre de l'île, **8,80 €**
- Cannelloni de Moules et fondue de Poireaux, sauce Safran, **6,60 €**
- Ballottine de Volaille, Duxelles de Champignons et Foie Gras maison, sauce Porto, **11 €**
- Quenelle de Lieu Jaune et Bisque de Langoustines, **7,70 €**
- Plateau de Fruits de mer, tarifs suivant la composition
- Terrine de Foie Gras de Canard, **13 €/100g**

PLATS (la part)

- Pavé de Lieu Jaune, Crumble de Légumes au Parmesan, **15,40 €**
- Gigot d'Agneau de l'île en cuisson lente, Pommes de terre grenaille et Légumes du moment, **13,20 €**
- Pièces de Bœuf braisées, Sauce vigneronne, Garniture du moment, **11 €**
- Plats mijotés (Bourguignon, Blanquette de Veau, Navarin d'Agneau, Pot-au-feu, Carbonnade d'Agneau), **11 €**
- Tronçon de Lotte, Mirepoix de Légumes, Bisque de Langoustines, **17,60 €**
- Cotriade, **13,20 €**

DESSERTS (la part)

- Cheesecake, **4,50 €**
- Mousse au Chocolat, **4,50 €**
- Tiramisu, **5,50 €**
- Gâteau moelleux à la Pistache, **6 €**
- Croustillant Praliné, **6,60 €**
- Fraisier, **6,60 €**
- Gâteaux d'anniversaire sur demande

Liste non exhaustive,
nous consulter pour
toutes demandes
particulières.

Nous proposons aussi
une variété de mises
en bouche pour vos
cocktails et apéritifs.

LE FUMOIR

Les produits sont salés et fumés au bois de hêtre.
Tarifs pour 100g.
Possibilité de panacher, selon arrivage.

- Saumon d'Ecosse Label Rouge, 7 €
- Thon blanc, 8 €
- Dorade, 6,50 €
- Vieille, 4,50 €
- Maquereau, 4,50 €
- Mulet, 5,50 €
- Magret de Canard, 4,50 €

LES CONSERVES

- Rillettes de Lieu Jaune aux Palourdes roses de Belle-Île, 7,40 €
- Terrine d'Agneau de Belle-île aux Champignons, 6,60 €
- Chutney Tomates & Pommes, 5,70 €
- Compotée d'Oignons rouges au Vinaigre balsamique, 5,30 €
- Rillettes aux 2 Saumons, frais & fumé, Herbes fraîches, 7,50 €

Liste des allergènes à votre disposition sur demande