

Amuse Bouche

Macaron chèvre et Miel
1.70€ / pcs

Crème de butternut et St Jacques rôties
2.50€ / pcs

Croquette de pomme de terre au comté
1.50€ / pcs

Cigares de courgettes croustillants au fromage
1.30€ / pcs

Mini Parmentier de canard en persillade
2.50€ / pcs

A tartiner: Bûche de saumon fumé et noix (à partager 200gr)
5.50€ / pcs

Mini burger au foie gras
2€ / pcs



Entrées

*Eclaire de saumon fumé, chantilly au citron confits, yuzu et
pomme verte. 8.50€*



Opéra de foie gras, magret fumé et gelée de vin 11€



*Velouté de choux-fleurs, œuf parfait et crumble de pain grillé
au lard
7.50€*



Coquille saint Jacques à la bretonne 9€



*Vol au vent de saumon et gambas aux petits légumes, sauce Noilly
Prat 11€*



Croquette de Camembert et mesclun gourmand 7€

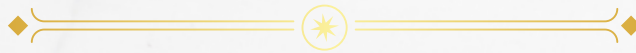


Plats

Papillotte de dos de lieu en écaille de Saint Jacques et jardin de légumes, sauce safranée 14€



Nage de poisson et crustacé aux petits légumes, sauce Diépoise (lieu, saumon, moules, crevettes, St Jacques) 17€



*Magret de canard, échalote confite sauce fourme d'Ambert
Gratin dauphinois et crumble de légumes 14€*



*Sauté de sanglier aux fruits rouges
Pomme Duchesse et pleurotes en persillade 15€*



*Mini rôtie de poulet jaune à la crème de pleurotes, sauce foie gras
Gratin dauphinois et crumble de légumes 15.50€*



*Ballottine de pintade pomme et foie gras, sauce cidre
pomme Duchesse et pleurotes persillées 13€*



LE PLAT QUI ROULE

Fromages

*Trilogie de fromages et son mesclun 5€
Tomme de Savoie, Camembert de Normandie, St-Maure
de Touraine*



Brioche façon pain perdu et Rocamadour fumé 6€



Desserts

*Bûche Tonka 4.50€
(Confit de framboise, diplomate tonka et biscuit citron
vert)*

Boulangerie Charly



Finger choco, caramel et pop-corn 6€



Tiramisu façon poire Belle Hélène revisité 5€



Tartelette autour de la framboise et son macaron 6€



LE PLAT QUI ROULE

Incontournables de Noël

Saumon fumé par nos soins

(saumon fumé mis sous vide pour une meilleure conservation)

150 g /2 pers 8.25€

(55€ le Kg, portions variables selon vos besoins).

Planche de Noël "terre et mer"

Foie gras, Saumon fumé maison, Crevette persillées, Magret fumé, beurre, fruits sec et raisin)

9€/pers

Notre Foie Gras Maison

Terrine de foie gras de canard Français au layon 110€ KG
Mis sous vide

100gr 11€ (2 pers) Portions selon vos besoins

Morbiflette

Un plat réconfortant qui revisite la traditionnelle tartiflette avec du Morbier, saucisse fumées. Servie avec une salade verte. Que ce soit pour un repas en famille ou entre amis, elle saura séduire tous les amateurs de fromage et de plats généreux.

9€ la portion de 250 gr

LE PLAT QUI ROULE

*Carte des fêtes de fin
d'année 2025*

Commande à retirer sur place

(Nouveau local)
3 Allée Jacques Peuch
Parc d'activités Saint-Jean
Châteauneuf sur Sarthe
49330 Les Hauts d'Anjou
ou
En livraison sur demande

Carte disponible à partir du 3 décembre

Pour les commandes du 24 et 25 décembre,
Commander avant le 21 décembre.

Pour les commandes du 31 décembre,
Commander avant le 27 décembre.

Pour toute demande d'information
n'hésitez pas à nous contacter.

06.95.23.20.07
06.76.68.30.91

leplatquiroule@hotmail.com

Siège social

14 rue de la tannerie
49330 Champigné
Les Hauts d'Anjou

Suivez-nous sur Facebook
www.leplatquiroule.fr

