

Nos entrées froides.

Gravlax de saumon maison, Sur salade de choux chinois ; crème au basilic.	6.50 €
Saint jacques mariné au citron vert, Et son guacamole d'avocats au piment d'Espelette.	7.40€
Médaille de langouste et crevette sur Buisson de verdure ; ananas et pommes granit Schmidt ; mayonnaise citronnée.	7.80 €
Salade de magret de canard fourré au foie gras et pétale de bœuf séché d'Aubrac.	6.50 €
Tataki de bœuf d'Aubrac et son buisson de roquette au vieux RODEZ.	7.20 €

Nos pâtés et terrines.

Ballottine de pintade fermière et ses champignons au vinaigre sur trio de verdure de saison.	5.20 €
Terrine de ris de veau au parfum de cèpes, Et petite salade d'hiver.	6.50 €
Terrine de foie gras de canard maison, Et sa figue confite en bocal, Toast aux céréales sur mâches.	6.50 €
Tourte de canard au foie de volailles et pistaches, Et sa salade au parfum d'agrumes.	5.80 €

Nos incontournables.

Ris d'agneau en persillade.	6.20 €
½ langouste en Bellevue Citron ; mayonnaise et macédoine.	25.30 €
Assiette dégustation de la mer : Pavé de saumon froid ; crevettes ; bulots. Chiffonnade de salade Mayonnaise ; sauce diable et citron.	11,00 €

Nos viandes.

Longe de veau basse température, sauce forestière ; écrasé de carotte au cumin et pommes grenailles persillées.	12.80 €
Suprême de poularde chaponné pochée ; Sauce aux morilles. Marron et pommes grenaille persillées.	11.50 €
Filet de canette laqué au miel de pays ; Navets glacés et pommes grenailles persillées.	9.20 €

Nos poissons chauds.

Médaille de lotte sauce crustacés et sa gambas Brocoli et écrasé de butternut.	8.70 €
Pavé de turbo à l'unilatérale sauce FEL blanc et pommes fruits et champignon rôti.	12.50 €
Pavé de cabillaud sauce suprême ; Pommes fruits et brocoli.	7.80 €



Nos desserts.

Buches de Noël crème au beurre. 30.80 €
Vanille ; café ; chocolat. 26 cm 8/10 pers.

Buche de Noël crème mousseline. 30.00 €
Pêches framboises. 26 cm 8/10 pers.

Palé chocolat intense, mousse pistache,
Et sa crème anglaise. 4.20 €

Macaron framboise et crémeux chocolat lait,
Coulis de framboise. 4.20 €

Babas au rhum et crème légère d'Isigny,
Et ananas rôti. 3.80 €

Les pains.

Pavé de campagne individuel. 0.80 €

Pains aux noix et figes 200 gram. 6.00 €

Pains aux céréales pour toast 200 gram.
6.00 €



Restaurant-traiteur

Les Coquelicots

Dominique et Laurent BASTIDE

12160 MOYRAZES

05 65 42 05 98

www.restaurant-traiteur-bastide.com

bastide.traiteur@wanadoo.fr

Carte gourmande traiteur

Passer vos commandes le plus tôt possible

Merci par avance

Paiement accepter : CB . Cheques.
Tickets restaurant .Cheques vacance. Especies.