



HISTOIRE DE LARD

CARTE TRAITEUR

10 place Emmanuel Jeanroy
56460 SÉRENT

02.56.61.01.03
contact@histoire-de-lard.fr

www.histoire-de-lard.fr

AMUSES BOUCHES

NOS VERRINES

1,90 €/PIÈCE

- ✦ TARTARE DE TOMATE BASILIC ET CRÉMEUX MOZZARELLA
- ✦ CRÈME DE PARMESAN ET CHIFFONNADE DE BAYONNE CROUSTILLANT
- ✦ AVOCAT ET SAUMON MARINÉ AU SOJA, GRAINES DE SÉSAME
- ✦ GUACAMOLE CITRONNÉ ET MIETTES DE CRABE

NOS TOATS

0,80 €/PIÈCE

- ✦ RILLETES DE PORC
- ✦ RILLETES DE THON
- ✦ RILLETES DE SAUMON FUMÉ
- ✦ MOUSSE DE FOIE
- ✦ CRÉMEUX DE CANARD
- ✦ ROSETTE
- ✦ EFFEUILLÉ DE JAMBON À L'OS ET FINES HERBES
- ✦ CHIFFONNADE DE BAYONNE

Demandez dès maintenant votre devis personnalisé
par téléphone au 02.56.61.01.03 ou directement
depuis notre site www.histoire-de-lard.fr !

NOS CUILLÈRES

1,70 €/PIÈCE

- ✦ DÈS DE SAUMON MI-CUIT ET CRÈME D'AVOCAT AU WASABI
- ✦ CRÈME DE CHÈVRE ET CRUDITÉS ESTIVALES
- ✦ HOUMOUS, HADDOCK ET OEUFS DE SAUMON
- ✦ CRÉMEUX DE REBLOCHON ET MAGRET FUMÉ

NOS MINIS CLUB SANDWICHES

1,70 €/PIÈCE

- ✦ CHIFFONNADE DE POULET RÔTI, BACON GRILLÉ ET PARMESAN
- ✦ EFFEUILLÉ DE BAYONNE, ICEBERG ET TOMATES CONFITES
- ✦ CHORIZO IBÉRIQUE, ROUILLE MAISON ET CARPACCIO DE TOMATE
- ✦ JAMBON À L'OS, FROMAGE FRAIS À L'AIL ET CIBOULETTE, CARPACCIO DE CONCOMBRE

NOS MINIS WRAPS

1,70 €/PIÈCE

- ✦ JAMBON À L'OS, CRÈME DE PARMESAN À L'AIL, ROQUETTE
- ✦ SAUMON FUMÉ, CRÈME MASCARPONE CITRONNÉE, CARPACCIO DE CONCOMBRE
- ✦ POULET RÔTI, TOMATES CONFITES, MAYONNAISE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE
- ✦ RILLETES DE THON, OEUF MIMOSA, CARPACCIO DE TOMATE

NOS ENTRÉES

Prix à la pièce

COQUILLE FROIDE AU SAUMON OU AU CRABE	4,90 €
BOUCHÉE À LA REINE AUX RIS DE VEAU	6,20 €
FEUILLETÉ DE FRUITS DE MER	6,90 €
COQUILLE SAINT JACQUES	6,20 €
FEUILLETÉ SAUMON & POIREAUX	4,90 €

NOS GARNITURES

Prix pour une part d'environ 250gr

POMMES SARLADAISES	2,90 €
GRATIN DAUPHINOIS	3,10 €
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	2,90 €
POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	2,90 €
RATATOUILLE	2,90 €
GRATIN DE LÉGUMES DE SAISON	3,10 €
RIZ PILAF	2,70 €
POMMES GRENAILLES	2,90 €

NOS PLATS CUISINÉS

Prix à la part

COUSCOUS ROYAL Boulette de bœuf, poulet, agneau, merguez	8,90 €
PAËLLA	8,30 €
ROUGAIL SAUCISSE Accompagné de riz safrané	7,20 €
CASSOULET SÉRENTAIS	8,90 €
JAMBON À L'OS Sauce forestière ou poivre	6,90 €
JOUE DE PORC BRAISÉE À LA MOUTARDE	7,90 €
BŒUF BOURGUIGNON	7,20 €
CARBONNADE FLAMANDE	7,20 €
BLANQUETTE DE VEAU	7,20 €
LANGUE DE BOEUF Sauce madère	6,90 €
TÊTE DE VEAU Sauce gribiche	8,30 €
FILET MIGNON RÔTI AU MIEL	7,50 €
POULET BASQUAISE	7,20 €
POT AU FEU	8,30 €
TARTIFLETTE	6,90 €

NOS BUFFETS

Charcuterie et salade maison

LE "PERCEVAL"

9,50 €/PERSONNE*

JAMBON BLANC, JAMBON DE BAYONNE 14 MOIS, ROSETTE,
ROTI DE PORC BRETON, TERRINE DE CAMPAGNE SÉRENTAISE,
PIÉMONTAISE, CAROTTES RAPÉES, TABOULÉ, COLESLAW

LE "ARTHUR"

10,90 €/PERSONNE*

JAMBON BLANC, JAMBON DE BAYONNE 14 MOIS, ROSETTE,
ROTI DE PORC BRETON, POULET FERMIER RÔTI, RILLETTE DE
PORC BRETON, TERRINE DE CAMPAGNE SÉRENTAISE,
PIÉMONTAISE, CAROTTES RAPÉES, TABOULÉ, COLESLAW,
SALADE DU PÊCHEUR

LE "KARADOC"

11,90 €/PERSONNE*

JAMBON BLANC, JAMBON DE BAYONNE 14 MOIS, ROSETTE,
POULET FERMIER RÔTI, ROSBEEF CUIT LIMOUSIN "BLASON
PRESTIGE", RILLETTE DE PORC BRETON, TERRINE DE
CAMPAGNE SÉRENTAISE, PIÉMONTAISE, CAROTTES RAPÉES,
TABOULÉ, SALADE BRETONNE, RIZ AU CRABE

*condiments (mayonnaise, moutarde, cornichons, chips) 1€/personne
Plateau de fromage (de la cave du fromager de Questembert) 3€/personne



L'ART DU GOÛT DANS LES RÈGLES DE LARD

Tous nos produits sont faits maison, à base de produits frais et de qualité !

Venez découvrir dans notre magasin notre gamme complète de *charcuterie maison*, notre Bœuf limousin *Blason Prestige*, notre Porc *Bleu Blanc Cœur*, notre Veau et notre Agneau bretons ainsi que nos Volailles fermières.

Nous réalisons également des buffets sur mesure pour vos événements privés, n'hésitez pas à nous contacter pour un devis personnalisé.

Nous vous proposerons en complément de cette carte un large choix d'amuse-bouches, de salades, de charcuteries et de fromages*.

*Nous avons le plaisir de vous proposer les fromages de notre partenaire « La Cave du Fromager » de Questembert.

