

Nous travaillons une cuisine de qualité
basée sur des produits frais.

N'hésitez pas à réserver
rapidement au :

Traiteur : 02 33 68 13 78

Restaurant : 02 33 59 04 64

contact@oloupstmichel.fr

Réservation obligatoire.

Un acompte de 40 % sera demandé à la
commande.

**ATTENTION NOUS NE PRENONS PAS DE
REGLMENTS PAR CARTE BANCAIRE**

Paiement du solde lors du retrait de la marchandise.

REGLMENTS PAR CHEQUES OU ESPECES

**RETRAIT A NOTRE NOUVEAU
RESTAURANT A SARTILLY LES 24 et
31 décembre de 11h à 15h.**

**MERCI POUR VOTRE
COMPREHENSION
ET VOTRE CONFIANCE**

**L'ÉQUIPE DU LOUP VOUS
SOUHAITE DE JOYEUSES
FÊTES DE FIN D'ANNÉE**



**Ô Loup
Sartilly**

ZA Route de Carolles – 50530 SARTILLY

FÊTES DE FIN D'ANNEE 2023

FOIE GRAS MAISON



SAUMON FUME MAISON



PIECES COCKTAILS



MENUS A EMPORTER



MACARONS

VOTRE COCKTAIL



FOIE GRAS MAISON A PARTIR DE FOIE FRANCAIS

| | |
|-------------------------|--------------|
| Ballotin de 250 grammes | 40 euros TTC |
| Ballotin de 500 grammes | 70 euros TTC |

SAUMON FUME MAISON

| | |
|---------------------------|-----------------|
| 4 tranches environ 140 gr | 8,90 euros TTC |
| 8 tranches environ 280 gr | 17,80 euros TTC |

LES DOUCEURS DU CHEF

| | |
|-------------------------------|----------------|
| 8 pièces froides par personne | 8,90 euros TTC |
|-------------------------------|----------------|

- 1 Verrine de Bulots
- 1 petite tomate cocktail farcies thon estragon
- 1 Blinis de rillettes de maquereaux
- 1 Verrine filet de porc fumé aux agrumes
- 1 Verrine saumon fumé maison agrumes basilic
- 1 Rouleaux de printemps crevette à la thai
- 1 Tapas pomme, boudin
- 1 Toast de coppa

| | |
|-------------------------------|----------------|
| 4 pièces chaudes par personne | 4,40 euros TTC |
|-------------------------------|----------------|

- 1 Brochette de poulet
- 1 Brochette de crevettes
- 2 Mini tartelettes

| | |
|---|--------------|
| PLATEAU DE 80 CANAPES maison, salés, variés | 40 euros TTC |
|---|--------------|

| | |
|--|--------------|
| PAIN SURPRISE garni de 60 pièces maison, salées, variées | 38 euros TTC |
|--|--------------|



MENU A 28,10 EUROS

Entrée (au choix) : hors menu 10,70€

- *Salade folle de saumon façon Hareng
- *Nem de canard au gingembre, pleurotes et sa vinaigrette agrumes

Plat (au choix) : hors menu 15,40€

- *Suprême de chapon accompagné de pommes de terre saladaises et flan de pleurotes
- *Petit poisson frais suivant la pêche accompagné de ses nouilles chinoises, petits légumes et sauce gingembre

Dessert (au choix) : hors menu 5,20€

- *Macaron agrumes (clémentine, orange, pamplemousse, mandarine)
- *Dôme vanille citron insert fraise basilic



OPTIONS

- *Boite de 6 macarons à 6,60 euros
- *Boite de 12 macarons à 13,20 euros



MENU A 41,00 EUROS

Entrée (au choix) : hors menu 15,30€

- *Tataki de thon et sa julienne de légumes
- *Cassolette de ris de veau aux petits légumes, sauce morille

Plat (au choix) : hors menu 20,30€

- *Filet de veau en crouste de basilic accompagné de purée de potimarron et légumes croquants
- *Saint Jacques poêlées accompagnées de purée de céleris et petits légumes au crémeux de Langoustine

- *Tournedos accompagné de ses jeunes légumes, sa purée de patates douces et sa sauce Morilles

Plateau de fromages au lait cru hors menu 6,80€

Dessert (au choix) : hors menu 5,40€

- *Bûchette royale (Mousse et croquant au chocolat)
- *Macaron aux figues, framboises et myrtilles