

# Le Relais Saint Clair

☎ 02 40 87 66 11  
31, rue de l'Isac  
44530 GUENROUET

[www.relais-saint-clair.com](http://www.relais-saint-clair.com)

*Le Service Traiteur du Relais Saint Clair*

| <i>Les plats</i>  | <i>Prix</i>   |
|---|---|
| <b>Les Mises en bouche</b><br><b>Les verrines :</b><br>Guacamol, crème de petit pois à la menthe, Crème de choux fleur à l'huile de Truffes, melon et jambon(en saison), Gaspacho de tomates, Parfait de foie gras, rillettes de maquereaux, mousse de saumon fumé, Tartare de Dorade Fumée aux Agrumes, Pomme Poulet Curry, Tartare de saint jacques ou Langoustines à l'huile de noisettes (En saison)<br><b>Les Clubs Sandwichs :</b><br>Poulet Pomme Curry, Saumon Fumé Estragon Citron, Basilic Fromage Frais, Foie Gras Pruneau, Jambon Cornichon<br><b>Les Toasts</b><br>Foie Gras, Roquefort, basilic, Saumon Fumé, Magret de Canard Fumé et Pruneau<br><b>Les Bouchées Garnies</b><br>Ris de Veau, Coquillage au Chorizo, Noix de Saint Jacques, Langoustine, Foie Gras Poêlé, Boudin Pomme<br><b>Assortiment de 3 Feuilletés</b><br>Pavot, Fromage et Paprika | 1.90€ pièce<br><br>1.70€ pièces<br><br>2.80€ les 3 pièces<br><br>2.90€ les 3 pièces<br><br>2.20€ les 3 pièces |
| <b>Les Entrées</b><br>Le Foie gras de Canard Maison au coteau du Layon<br>Le Saumon Fumé par nos soins<br>Le Saumon Fumé Bio par nos soins<br>Les Noix de Saint Jacques Poêlées, Compotée de boudin Noir, Jus au Kérisac de Glace<br>La Cassolette de Homard à l'Estragon aux Petits Légumes<br>Le Foie gras poêlé façon un pot au feu  | 140 € le kg<br>60 € le kg<br>75 € le kg<br>16 € la part<br>28 € la part<br>16 € la part                       |
| <b>Les Poissons</b><br>Le Pavé de Saumon Poêlé, Crème de Poireau<br>Le Sandre de pays au beurre blanc<br>Le Dos de Cabillaud Crème de Chorizo<br>La Lotte à l'américaine  | 12 € la part<br>16 € la part<br>14 € la part<br>18 € la part  |
| <b>Les Viandes</b><br>Le Filet de Canette au cidre<br>Le Filet de Bœuf grillé au poivre vert<br>Le Pavé de Chevreuil, Sauce Xocopili<br>Le Suprême de pintade farci au foie gras, Jus Crémé<br>Le Canon de veau poêlé, Jus de Viande  | 14 € la part<br>20 € la Part<br>20 € la part<br>16 € la part<br>18 € la part                                  |
| <b>Les Garnitures</b> (le choix de 1 garniture par plat)<br>Gratin Dauphinois, rizotto crémeux<br>Légumes de Saison, Mousseline de Légumes  |   |