

# **LE BOUCHON DE SASSAY**

*Restaurant – Traiteur de Réception – 2 Route de Contres 41700 SASSAY*

*Passez votre commande jusqu'à 11h30 - Retrait de 12h à 14h*

*02 54 79 53 38 ou [lebouchondesassay@orange.fr](mailto:lebouchondesassay@orange.fr)*

## ***Carte spéciale ventes à emporter***

**14€ Menu chaud – Mardi 19 au Vendredi 22 janvier 2021**

*serviette, couverts, pain, bouteille eau 33cl,*

### **Mardi 19 Janvier**

*Rillettes du Pêcheur saumonée ou Terrine du Bouchon*

*Trio de saucisses aux lentilles du Berry*

*Crème caramel*

### **Mercredi 20 Janvier**

*Quiche aux oignons ou Terrine du Bouchon*

*Lasagne de bœuf au curcuma & salade*

*Salade de fruits frais*

### **Jeudi 21 Janvier**

*Râpé de carottes au coriandre ou Terrine du Bouchon*

*Filet de poulet, sauce basilic & farfalles*

*Tarte pommes/noix*

### **Vendredi 22 janvier**

*Oeuf poché à la mexicaine ou Terrine du Bouchon*

*Filet de Cabillaud, sauce normande, riz basmati*

*Fromage blanc à la fleur d'oranges*

\*

**14€ - Plateau repas froid (plateau repas compostable et couverts bois )**

*Entrée – plat/légume - fromage – dessert – pain – bt eau 33cl*



**RCS BLOIS 52875743800015**

# **LE BOUCHON DE SASSAY**

*Restaurant – Traiteur de Réception – 2 Route de Contres 41700 SASSAY*

*Ventes à emporter du lundi au samedi 23 janvier 2021*

*Déjeuner retrait entre 12 et 14h - Dîner retrait maximum 17h*

## **13€ - La Planche Classique**

*Terrine du Bouchon, rosette de Lyon, jambon Serrano,  
Carpaccio de rôti de bœuf, œuf mimosa, pomme à l'huile, fromage/ salade  
cornichons, beurre, mayonnaise – pain*

## **18€ - La Planche Gourmande**

*Foie Gras, terrine du Bouchon, magret fumé , jambon Serrano,  
Carpaccio de rôti de bœuf, œuf mimosa, pomme à l'huile, fromage/ salade  
cornichons, beurre, mayonnaise – pain*

## **19€ - La Planche Océane**

*Saumon fumé du Bouchon, crevettes roses, flan de cabillaud, rillettes de thon  
à la moutarde ancienne – Houmous de sardines  
salade de pommes de terre à l'huile & oignons rouges, mesclun  
beurre, mayonnaise, citron, pain*

## **Menu Gourmand**

**25€** ( entrée + plat +garnitures) **30€** ( entrée + plat +garnitures + dessert )

### **Entrées**

*Foie gras du Bouchon, chutney de figues*

*Saumon fumé maison, crème citronnée & toasts*

*Chausson de coquillages, sauce Crémant de Loire*

**L'assiette rose : Saumon fumé - Tartare de saumon - Crevettes rose**

### **Plats**

*Souris d'agneau confite aux épices*

*Cuisse de canard à l'ail*

*Marmite du Pêcheur (saumon, cabillaud, st jacques, moules)*

### **Garnitures**

*Tatin Dauphinois – Purée carottes au cumin – Poêlée de petits légumes*

### **Desserts**

*Baba du Bouchon au rhum*

*Tarte Reinettes & caramel*

*Omelette Norvégienne du Bouchon (sur commande 24h à l'avance mini 4 personnes)*

\*

## **Les spécialités Maison du Bouchon en vente à la coupe**

*Foie gras 85€ kg - Saumon fumé 45€ kg*

**Coffret cadeaux 30€** Bocal de foie gras 180grs – Bocal de Terrine du Bouchon 180grs