

# ENTRÉES CHAUDES

- Brochette de Lotte et St-Jacques sur Duxelle de Gambas ..... La Part 12,50 €
- Filet de Bar à la Crème d'Agrumes ..... La Part 11,50 €
- Civet de Lotte aux Baies d'Airelles ..... La Part 9,50 €
- Filet de Truite de Mer sur Peau Sauce Champagne ..... La Part 9,50 €
- Dos de Cabillaud avec Peau au Chorizo Ibérico ..... La Part 9,10 €
- Fricassée de St-Jacques aux Petits Légumes ..... La Part 8,60 €

## SANS OUBLIER NOS 7 VARIÉTÉS DE BOUDINS BLANCS :

Natures, Morilles, Vertillais, Truffés, Foie Gras, Noix de Saint-Jacques  
**Boudin Blanc à la Truffe Fraîche (selon les cours)**

## AUTRES ENTRÉES CHAUDES AU MAGASIN

# VIANDES CHAUDES AVEC GARNITURE

- Médaillon de Veau et Velouté de Foie Gras aux Morilles ..... La Part 13,00 €
- Pavé de Cerf Grand Veneur ..... La Part 12,50 €
- Magret de Canard Sauce Aigre Douce ..... La Part 10,20 €
- Tournedos de Filet de Canard aux 3 Poivres ..... La Part 9,80 €
- Caille Désossée et Farcie aux Raisins et son Jus Corsé ..... La Part 9,80 €
- Fondant de Pintadeau Farci à la Forestière ..... La Part 9,50 €

### Toute l'Année

Buffets - Cocktails  
Réceptions  
Repas de Famille  
Réceptions Entreprises

2<sup>ème</sup> Prix Départemental  
du Jambon Maison 2013

Médaille d'Or des Rillauds 2009

Médaille d'Or du Boudin noir  
2000 - 2005

Lauréat du concours National  
Goût et Santé 2004  
pour le Sarment Vertillais

**Le Vertillais<sup>®</sup>**  
Les vertus des bienfaits

A consommer  
à l'apéritif  
ou en grillades  
à tout moment  
de la journée

Image: Le Vertillais - Les vertus des bienfaits

# NOËL 2017

# Pierre COTARD

**MAITRE ARTISAN  
CHARCUTIER - TRAITEUR  
BOUCHERIE - VOLAILLES**

[www.charcuterie-le-vertillais.com](http://www.charcuterie-le-vertillais.com)

**37 années à votre service**

*Bernadette et Pierre ainsi que leur équipe  
vous souhaitent  
de Bonnes Fêtes de Fin d'Année*

Médaille d'Or  
Nationale 2015  
du Boudin Blanc  
à la Truffe Fraîche

Premier Prix Régional  
2013-2014  
Champion de France 2008  
Champion d'Europe 1997  
du Meilleur Boudin Blanc

Recommandé  
par le Gault  
& Millau 2017

[pierre-cotard@orange.fr](mailto:pierre-cotard@orange.fr)

76, route de Nantes - Beautour - 44120 VERTOU - Tél. 02 40 34 52 94

Pour une meilleure organisation et afin de mieux vous servir, passez vos commandes au plus tard le 20 décembre pour Noël et le 27 décembre pour le Nouvel An.

## MENU DOUCEUR 17,00 €

Civet de Lotte aux Baies d'Airelles

Fondant de Pintadeau Farci à la Forestière  
et ses Garnitures

23,80 €

## MENU FESTIF

Opéra de Boudin Blanc et Foie gras  
au Chutney de Fruits Exotiques

Filet de Truite de Mer  
sur peau Sauce Champagne

Tournedos de Filet de Canard  
aux Trois Poivres  
et ses Garnitures

18 bouteilles  
de Champagne  
**A GAGNER**  
par tirage au sort  
pour toute commande  
passée avant les 20  
et 27 décembre.

## MENU SUPRÊME 31,50 €

Assiette Océane

Brochette de Lotte et St-Jacques  
sur Duxelle de gambas

Pavé de Cerf Grand Veneur  
et ses accompagnements

**1 pot  
de Pâte à Tartiner  
Le Vertillais  
offert  
pour 4 menus  
commandés**

## POUR L'APÉRITIF

- Gros pain surprise ..... 72 pièces 27,50 €
- Petit pain surprise ..... 50 pièces 23,40 €
- Grosse brioche au Crabe et Saumon fumé ..... 56 pièces 30,00 €
- Petite brioche au Crabe et Saumon fumé ..... 30 pièces 19,20 €
- Verrine Cocktail ..... la pièce 1,70 €
- Canapé Boudin aux Pommes (noir et blanc) ..... la pièce 0,85 €
- Feuilleté aux Escargots de Bourgogne chaud ..... la pièce 0,90 €
- Mini Bouchée à la Reine chaude ..... la pièce 0,90 €
- Réduction chaude ..... la pièce 0,72 €
- Amuse-bouche chaud ..... la pièce 0,68 €

Sans oublier notre SARMENT VERTILLAIS

**NOUVEAUTÉ A DÉCOUVRIR : LA PÂTE À TARTINER LE VERTILLAIS !**

## ENTRÉES FROIDES

- Demi-Langouste ou Demi-Homard ..... Suivant les cours
- Assiette Océane (+2 € - consigne)  
(Cœur de Saumon Mariné Gravlax - Charlotte de St-Jacques - Brochette de Gambas) ..... La part 10,00 €
- Assiette Gourmande Terre-Mer (+2 € - consigne)  
(Saumon Fumé - Magret Fumé - Brochette de Gambas - Mesclun) ..... La part 9,80 €
- Assiette Landaise (+2 € - consigne)  
(Foie gras de Canard - Magret Fumé - Gésiers de Canard Confits - Mesclun) ..... La part 9,80 €
- Opéra de Boudin Blanc et Foie Gras au Chutney de Fruits Exotiques ..... La part 7,00 €
- Finger de Homard aux Agrumes ..... La part 7,00 €
- Carpaccio de Saumon et Avocat aux Graines de Moutarde ..... La part 6,50 €
- Mille-Crêpes fraîcheur ..... Les 200 gr. 4,60 €

Foie Gras de Canard  
Rillettes de Saumon

Foie Gras de Canard aux Figues  
Saumon Mariné et Fumé Écossais Label Rouge

Au magasin, grand choix d'Entrées Froides, de Galantines, de Pâtés en croûte et Terrines Maison

Tous nos prix sont indiqués pour une personne.  
Nous restons, bien sûr, à votre disposition pour tous renseignements.

Pierre COTARD  
Maître Artisan - Traiteur - Charcutier - Boucherie - Volaille