

Apéritif/Cocktail

Verrines Froides

1,50€/Pièce

- Tatanoix de Boeuf
- Crevettes cocktail d'Agurmes
- Marbré de Foie Gras aux Lentilles
- Mousse de Betterave crème Curry
- Tartare de Saumon mousse de fève
- St Jacques & concassé de Tomates
- Tartare de Crabe au Poivron & Carotte
- Boeuf fumé et mousse de Brocolis

Petits Fours Salés

1,50€/Pièce

- Feuilleté d'Escargot au Bleu d'Auvergne
- Feuilleté de St Jacques sauce aux Agurmes
- Briochon au Foie Gras
- Mini Burger au St Nectaire
- Profiterole au Crabe
- Mini Brick aux Crevettes épicées

Toasts

1,20€/Pièce

- Jambon cru
- Saucisson
- Rillettes de Boeuf
- Saumon fumé
- Mousse de Légumes
- Rillettes de Saumon
- Fromage frais aux Herbes

Nos Entrées

- Foie Gras Maison & Chutney 11€
- Terrine de Poissons et St Jacques 8€
- Aumônière Saumon/Crevettes 7€
- Feuilleté d'Escargots au Bleu d'Auvergne 8€
- Cassolette de ris de Veau aux Morilles 11€
- St Jacques & Fondue d'Endives 10€

Nos Plats*

- Tronçon de Lotte au Safran 11€
- Dos de Brochet en Matelotte 12€
- Poularde pochée & Sauce Suprême 12€
- Demi Pigeonneau farci & Choux rouges 13€
- Tournedos de Boeuf brioché sauce Foie Gras 17€
- Sauté de Cerf à la Bourguignonne 12€
- Pavé de Veau aux Cèpes 13€

**Tous nos plats sont accompagnés d'un flan de Butternuts
& d'un gratin de Pommes de terre aux Cèpes*

Nos Boudins Blancs Maison

- Boudin Blanc Nature 17,50€/kg
- Boudin blanc aux Morilles 24,50€/kg
- Boudin Blanc Truffé 45,90€/kg
- Boudin Blanc Trompettes de la Mort 20,50€/kg
- Boudin Blanc Noisettes 20,50€/kg
- Minis Boudins Blancs Natures 21,50€/kg
- Minis Boudins Blancs Noisettes 21,50€/kg
- Minis Boudins Blancs Champignons 21,50€/kg

À la Carte...

- Douzaine d'Escargots 7,90€
- Coquille St Jacques 6€
- Foie gras (verrine 180gr) 29€
- Bouchées à la Reine 4€
- Magret de Canard fumé tranché (90gr) 6,90€
- Mousse d'Oie aux Cèpes 19€/kg
- Foie Gras de Canard Maison 120€/kg
- Pâté en Croute Maison 20,50€/kg
- Paté en Croute Richelieu 23,50€/kg

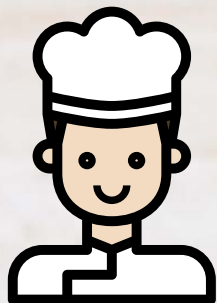


Pensez à réserver vos volailles de Noël !

- Poulet Fermier 12,90€/kg
- Dinde Fermière 16,90€/kg
- Canette Fermière 14,50€/kg
- Chapon Fermier 22,50€/kg
- Pintade Fermière 14,90€/kg

**PENSEZ A
COMMANDER
AU MINIMUM
3 JOURS
A L'AVANCE**

04.70.34.71.45



Nos produits sont élaborés dans
nos locaux à Sorbier ou
dans notre restaurant Chez Sam à
Andelaroche !



Nos Boutiques Ma France Nature

Lapalisse : 9 Rue P.Roosevelt 03120 Lapalisse

Moulins: 21 Rue Datas 03000 Moulins

Roanne: Les Halles Diderot 42300 Roanne

Sorbier: 18 Rte de Varennes sur Têche 03220 Sorbier

Lapalisse: 16 Pl. de la République 03120 Lapalisse

Gannat: Marché Couvert 03800 Gannat

Andelaroche: Marguetière 03120 Andelaroche

**Sur les marchés de: Diou, Neuvy, Toulon sur Allier,
St Pourçain sur Sioule**

www.mafrancenature.fr

Notre restaurant Chez Sam



Chez Sam

Marguetière 03120 Andelaroche

04-15-40-09-29

www.chezsam.fr



Carte Traiteur

FÊTES 2021

