

Nos plats à la carte

Minimum 8 personnes, plats identiques

Le Traiteur :

Pressé de canard aux 6 aromates	7 €
Carpaccio de saumon à l'huile de noisette	7 €
La salade de magret aux poivres et gesiers confits	7 €
La salade folle de crustacés au vinaigre de framboises	7 €
Le foie gras mi-cuit maison (80g) et sa brioche	9.50 €
Les 2 profiteroles de St Jacques à l'huile de truffes	9.50 €
La symphonie de crabe et St Jacques à l'infusion de poisson de roche	9.50 €

Le Poissonnier : (servi avec risotto et sa brochette de légumes)

Le rôti de lotte au beurre de vanille	10.50 €
Filet de rouget, crémeux à la tomate séchée	10.50 €
Le dos de loup au beurre de langoustine	10.50 €
Le filet de bar en marinères de coquillages	10.50 €
Le tournedos de cabillaud à la crème de citron vert.....	10.50 €

Le Boucher : (servi avec sa pomme Anna et son flan de pleurotes)

Le filet mignon au cidre ou "Grand-Mère"	10.50 €
Le palet de veau aux champignons des bois	10.50 €
Sauté de chevreuil Grand Veneur.....	10.50 €
Cuisse de canard confit au sel de Guérande	10.50 €
Le duo de bœuf et veau réduction au vin de Chinon	10.50 €
Le palet de veau aux champignons des bois	10.50 €
Le suprême de pintade aux figues	10.50 €

Le Pâtissier :

Entremets au choix (la part)	6.50 €
<i>(Framboise-amandes, Craquant au chocolat, Exotique, etc.)</i>	
Pièce montée traditionnelle (minimum 12 personnes)	6.50 €
Assortiment de 5 macarons maison	6.50 €
Assortiment de 5 péchés mignons	6.50 €



Le Quai Fleuri

HÔTEL • RESTAURANT • TRAITEUR



15, rue Texier Gallas - Voves - 28150 Les Villages Vovéens
Tél : 02 37 99 15 15 - Fax : 02 37 99 11 20
quaifleuri@wanadoo.fr - www.quaifleuri.com

Carte traiteur

à emporter



Pour tous les fins gourmets...



Le Quai Fleuri

HÔTEL • RESTAURANT • TRAITEUR



Nos Cocktails | Apéritifs

Gourmet

6 pièces par personne, assortis
4 salées + 2 sucrées

8€
par pers.

Gastronome

8 pièces par personne, assortis
6 salées + 2 sucrées

9,70€
par pers.

Gastronomique 11,10€

10 pièces par personne, assortis
8 salées + 2 sucrées

11,10€
par pers.

Gourmand 13,40€

13 pièces par personne, assortis
10 salées + 3 sucrées

13,40€
par pers.

Prestige

15 pièces par personne, assortis
11 salées + 4 sucrées

17,50€
par pers.

Tendance 21,70€

18 pièces par personne, assortis
13 salées + 4 sucrées + 1 légume

21,70€
par pers.



Ci-dessous, liste non exhaustive de nos assortiments possibles. Création spécifique sur demande.

Canapés froids salés

- Blinis crème fines herbes et effiloché de saumon fumé
- Blinis de St Jacques
- Moelleux citron aneth aux crevettes
- Moelleux olive noire, tomate confite, olive verte
- Moelleux poivron rouge et son piquillo
- Mini sablé tomate, magret fumé
- Mini sablé foie gras aux griottes
- Navette au sésame au saumon fumé

Feuilletés chauds salés

- Gougère au conté
- Petite quiche lorraine
- Tartelette fondue de poireaux, St Jacques
- Bouchée d'escargot de Bourgogne
- Bouchée de Pétoncle à la provençale
- Pruneau au lard fumé

Verrines froides salées

- Verrine de crème de foie gras à la purée de figue fraîche
- Verrine de crabe et pamplemousse rose
- Verrine crème de guacamole et crevette rose
- Verrine pana cotta, fèves de tonka et gambas
- Verrine de saumon au sel, estragon et raisins frais

Mignardises froides sucrées

- Assortiment de macarons
- Cannelé bordelais
- Financier pistache et ses éclats
- Tartelette ganduja aux éclats de praline
- Tartelette citron et citron vert
- Mini Tatin aux pommes

Verrines froides sucrées

- Verrine Madagascar
- Verrine sicilienne
- Verrine pina colada
- Verrine fraîcheur passion
- Verrine 3 chocolats et son crumble

Nos Menus

Tous nos produits sont "fait-maison" 



15€ Menu Tradition

par personne

Gâteau de campagne et son mesclun
Saumon grillé, crémeux au Champagne
Risotto aux petits légumes
Caprice aux 3 chocolats

35€ Menu Découverte

par personne

La symphonie de crabe et St Jacques,
infusion poissons de roche
Duo de bœuf et veau, réduction au vin de Chinon
Pomme Anna et son flan de pleurotes
Fromages et son mesclun aux noix
Assortiment de 4 péchés mignons

20€ Menu Equilibre

par personne

Carpaccio de saumon à l'huile de noisette
Dos de cabillaud à la crème de citron vert
Légumes croquants
Crumble aux fruits de saison

20€ Menu Plaisir

par personne

Le marbré de sole et saumon tiède au safran
Confit de canard infusion au sel de Guérande
Écrasé de pommes de terre à la vanille
Entremet selon votre choix

30€ Menu Terroir

par personne

Pressé de canard et foie gras aux 6 aromates
Filet de sandre au noilly prat, tomates séchées
Pomme Anna et son flan de pleurotes
Brie et son mesclun aux noix
Pain perdu aux pommes, caramel beurre salé

15€ Plateau Repas

par personne

Déllice de crustacés au vinaigre de framboise
Filet mignon de porc façon tartare
Méli-mélo de légumes de saison
Tranche de St Nectaire et son mesclun aux noix
Tiramisu maison à la framboise