



# SÉBASTIEN LECAT

TRAITEUR

## REPAS À LA CARTE

### LES ENTRÉES

#### ENTREES FROIDES

Melon au Bayonne  
Avocat Garni au Crabe  
Ananas Surprise  
Saumon Mariné à l'Aneth  
Assiette Nordique (Flétan, Haddock, Saumon)  
Salade Landaise (Gésiers, Foie Gras, Noix)  
Saumon aux Trois Saveurs  
Trilogie de terrines maison

#### ENTREES CHAUDES

Velouté Dubarry  
Velouté Argenteuil  
Potage julienne d'arblay  
Poêlons de Ris de Veau  
Feuilleté de Ris de Veau aux Morilles  
Ficelle picarde  
Crêpe au saumon



06 83 69 24 11



# SÉBASTIEN LECAT

## TRAITEUR

# REPAS À LA CARTE

## PLATS

### LES POISSONS CHAUDS

Pavé de saumon sauce oseille  
Aumonière du Littoral  
Brochette de Saint Jacques et Lotte  
Cassolette de Saint Jacques  
Feuilleté de saint jacques  
Filets de Sole Farcie à la Diepoise  
Pepite de lotte entrelardée et ses filets de rouget  
Brochette de gambas  
Lotte à l'Armoricaine

### LES VIANDES - Option 1

Filet Mignon de Porc  
Carré d'Agneau rôti au Thym  
Grenadier de Veau  
Magret de Canard aux Cèpes  
Cuisse de Canard aux Baies de Cassis  
Caille Farcie  
Suprême de Pintade à la Normande  
Pavé d'Autruche aux Plairotttes  
Pavé de Biche Grand Veneur  
Filet de Bœuf  
Filet d'agneau

### LES VIANDES - Option 2

Aiguillettes de canard au sel de Guérande  
Filet Mignon de Porc  
Carré d'Agneau rôti au Thym  
Médaillon de Veau  
Magret de Canard aux Cèpes  
Cuisse de Canard aux Baies de Cassis  
Caille Farcie au Foie Gras  
Suprême de Pintade à la Normande  
Filet de Bœuf  
Jambon a l'os  
Filet d'agneau

### Trois légumes/accompagnements aux Choix

Gratin Dauphinois - Tomate Provençale - Fagot de Haricots Verts - Julienne de Légumes - Galette de Pomme de Terre - Garniture Forestière - Pomme Campagnarde - Endive  
Riz Basmati - Tagliatelles Fraîches  
Choix supplémentaires avec option 2 : Mousseline de légumes - Pommes paillasson



06 83 69 24 11