

Le midi le Lundi, Mercredi,
Jeudi et Vendredi
Nous vous proposons :

**Le Plat du Jour à
emporter à partir de 7.50 €**

Tous Les Mardis une spécialité

Selon le planning :

- *Couscous
- *Potée
- *Paella
- *Choucroute
- *Jarret de porc
- *Langue de Bœuf
- *Etc ...

**Buffets Froids
à partir de 12 €**

**Pour tous autres besoins
n'hésitez pas à nous contacter
pour un devis gratuit !**

Menu à 20 €

Planche à Partager :

* Navette saumon Fumé et crevettes

*Chiffonnade de Jambon cru

*Jambon Blanc

*Terrine de Campagne

* Saucisson Sec

* 2 Fromages

-0-0-0-

Cuisse de Canette confite

Duo de pommes de terre

et légumes de saison

ou

Filet de Merlu sauce Vin blanc

Petits légumes et Riz

-0-0-0-

Délice 3 Saveurs

Menu à 24 €

Cassiolette de Noix de St-Jacques

et ses petits légumes

-0-0-0-

Médaille de Mignon de Porc Rôti

Rosace de Pomme de Terre et Purée de
Légumes de saison

ou

Filet de Bar sauce Champagne

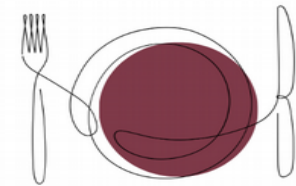
Flan de Légumes et Pommes de terre Poêlées

-0-0-0-

Délice 3 Saveurs

*Pour tous vos événements,
Profitez de notre savoir faire,
pour la confection de plats chauds ou froids*

La Vallée



RESTAURANT
TRAITEUR
BAR / SALON DE THÉ



Tarifs 2026

02 96 74 80 99

Les Cocktails

La Vallée : 4.00 €/pers

Lunch de 5 Pièces : Canapés variés maison, réductions chaudes, Gâteaux secs salés.

Le Quintinais : 7.50 €/pers

Lunch de 8 Pièces : Canapés variés maison, réductions chaudes, cuillères amuse-bouche, Vrops

Le Royal : 9.50 €/pers

Lunch de 10 Pièces : Canapés variés maison, réductions chaudes, cuillères amuse-bouche, verrines, Galettes de Blé noir Fourrées, Brochette de Fruits



Les Planches

⇒ **Planche Apéro** 6,00 €/part
5 Variétés de charcuterie

⇒ **Planche Apéro Mixte** 7,50 €/part
5 Variétés de charcuterie/2Fromages

⇒ **Planche Apéro** 8,00 €/part
7 Variétés de charcuterie

⇒ **Planche Apéro Mixte** 9,50 €/part
7 Variétés de charcuterie/3Fromages



Livraison possible,
Nous consulter pour les conditions

Les Entrées

⇒ **Poisson Farci** 6.50 €/part
(Froid)

⇒ **Filet de Loup de Mer sauce Aurore Riz** 8,00 €/part

⇒ **Cassolette de St-jacques (2 noix)** 12.00 €/part

⇒ **Filet de Saumon crème citronnée** 12.00 €/part
Riz ou Flan de Légumes

Les Viandes

⇒ **Jambon à l'os** 9.00 €/part
Sauce aux Ananas ou champignons

⇒ **Filet Mignon de porc** 9.50 €/part
Sauce aux pommes ou champignons

⇒ **Suprême de Pintade Rôti** 10.00 €/part
Sauce Miel ou Forestière

⇒ **Cuisse de Canette à l'orange** 8.00 €/part

2 Garnitures au choix incluses :

Gratin dauphinois, Flan de Légumes, Écrasé de Pommes de terre, Pommes sautées, Purée de carottes, Pommes Duchesses

Les Plats Uniques

⇒ **Couscous** 10,00 €/part

⇒ **Paella** 9,00 €/part

⇒ **Poulet Basquaise** 7.50 €/part

⇒ **Jambalaya de Poulet** 8.50 €/part

⇒ **Cari Poulet Riz** 7.50 €/part

⇒ **Potée** 9.50 €/part

⇒ **Bœuf Bourguignon PV** 8.50 €/part
ou Provençale

⇒ **Choucroute** 8.50 €/part

⇒ **Langue de Bœuf PV** 8.50 €/part

⇒ **Sauté de Porc au Curry Riz/PV** 7.50 €/part

⇒ **Tempe de Porc PV** 7.50 €/part

⇒ **Lasagne à la bolognaise/salade** 7.50 €/part

⇒ **Tartiflette/salade** 8,00 €/part

⇒ **Hachis Parmentier/salade** 7.50 €/part

⇒ **Rougail Saucisse** 7.50 €/part