

## Buffets Froids

par personne

n°1 / 12,00 €

Salade au choix - Jambon blanc  
Saucisson à l'ail - Saucisson sec  
Andouille - Pâté au choix  
Poulet - Rôti de porc

Plateau de fromages avec salade  
+  
Dessert

n°2 / 15,00 €

Salade au choix - Jambon blanc  
Jambon de Bayonne - Saucisson à l'ail  
Saucisson sec - Andouille - Pâté au choix  
Rosbeef ou rôti de veau  
Rôti de porc cuit ou lard rôti

Plateau de fromages avec salade  
+  
Dessert  
+  
Boissons comprises

n°3 / 18,00 €

Salade au choix - Saumon Bellevue sur plat  
Jambon blanc - Jambon de Bayonne  
Saucisson à l'ail - Saucisson sec  
Pâté au choix - Rosbeef

Plateau de fromages avec salade  
+  
Dessert

## Pierrade & Raclette

Pierrade 8,00 €  
6 sortes de viandes

Raclette avec fromage 7,20 €  
7 sortes de charcuterie

Plateau de charcuterie 6,50 €



10€

Menu Enfant

Mini burger

+  
Émincé de volaille à la crème

+  
Pommes de terre sautées



## À La Bonne Viande

Nos horaires d'ouverture

Du mardi au samedi : 8h - 13h / 15h - 19h  
Le dimanche : 8h15 - 12h30



# À La Bonne Viande

Boucherie • Charcuterie • Traiteur

2026

VIANDE FERMIÈRE ACHETÉE  
en direct de la ferme



📍 14 pl. de la République • 22940 PLAINTEL

☎ 02 96 32 16 27 • 06 62 66 52 45



À La Bonne

## Apéritifs

Apéritifs variés.....	1,20 € / pièce
Apéritifs fours.....	1,20 € / pièce
Apéritif plaisir.....	29,00 €
Surprise campagnard.....	26,50 €
Surprise de la mer.....	29,00 €
Planche apéro.....	19,00 €
Pour 6 pers. / Charcuterie & fromage	
Verrine apéritive.....	pièce 2,00 €



## Entrées Froides

Salade Norvégienne.....	5,90 €
Salade de St-Jacques.....	5,90 €
Salade fumée maison.....	kg 79,00 €
Salade en croûte maison.....	kg 34,50 €
Quiche au saumon.....	4,90 €
Quiche fraîche Bellevue.....	7,90 €
Quiche au saumon.....	kg 38,00 €
Quiche de St-Jacques.....	kg 45,00 €

## Entrées Chaudes

Cassoulet de St-Jacques.....	7,50 €
aux petits légumes	
Bouchée au ris de veau.....	5,90 €
Coquille St-Jacques à la bretonne.....	5,20 €
Feuilleté de St-Jacques.....	5,90 €

## Poissons Cuisinés

Filet de bar.....	13,50 €
et sa sauce champagne	
Filet de lotte.....	13,50 €
à l'américaine	
Filet de Saint-Pierre.....	13,50 €
aux petits légumes	



Accompagnement :  
Risotto



## Viandes Cuisinées

Mignon de porc.....	12,50 €
et sa sauce foie gras	
Suprême de volaille.....	11,50 €
au Porto et champignons	
Tournedos de bœuf.....	14,50 €
et sa sauce aux poivres ou forestière	
Magret de canard.....	13,50 €
et sa sauce aux poivres ou forestière	

Accompagnement :  
fagots d'haricots verts,  
fondant de pommes de terre  
aux giroles



## Plats uniques

Hachis parmentier.....	6,80 €
et sa salade verte	
Tartiflette.....	7,00 €
et sa salade verte	
Jambon à l'os.....	7,00 €
sauce Madère ou Porto ou Forestière	
Langue de bœuf.....	7,50 €
Cassoulet.....	7,50 €
Palette de porc, saucisse, lard, saucisson à l'ail	
Poulet basquaise.....	7,50 €
Bœuf bourguignon.....	7,50 €
Bœuf à la Provençale.....	7,50 €
Sauté de porc au curry.....	7,50 €
Rougail saucisse.....	7,50 €
Tajine de poulet ou bœuf.....	7,50 €
Couscous.....	8,50 €
Paëlia.....	8,50 €
Blanquette de veau.....	8,50 €
Veau Marengo.....	8,50 €
Mignon de porc sauce forestière.....	8,50 €

En chaud, à partir de 15 personnes,  
il faudra compter 0,50 € en supplément.

Accompagnements

Inclus au choix :

Pommes de terre, riz

En supplément au choix :

Gratin dauphinois.....	3,50 € / pers.
Gratin de pommes de terre.....	2,50 € / pers.