



Chez Pascal Fallourd

*Boucherie
Charcuterie
Volaille
Traiteur*

*Fabrication
maison*



24, rue de l'Aunis - 17220 Ste SOULLE

Tél. 05 46 42 31 67

Site : chezpascalfallourd.fr

Pièces apéritives

Froides

Verrine perles marines, guacamole, anchois marinés.....	1,90 €
Verrine piperade, émulsion de chèvre, ciboulette, pesto.....	1,90 €
Verrine rillettes aux deux saumons, parfum d'herbes fraîches..	1,90 €
Tartare de thon.....	2,30 €
Navette pavot au foie gras et cerise noire.....	2,30 €
Navette sésame saumon fumé	1,40 €
Navette au porc ou au bœuf	1,40 €
Mini burger nordique (concombre, saumon, surimi, tomate cerise, herbes fraîches)	2,50 €
Carpaccio de boeuf	2,00 €
Plateau tapas froid	8,50 €
Navette pavot au foie gras et cerise noire	
Mini burger nordique - Verrine piperade, émulsion de chèvre, ciboulette, pesto - Tartare de thon	
Canapés variés (saumon fumé, œuf anchois tomate, concombre saumon, jambon de bayonne)	0,95 €
Mini grillon.....	0,40 €
Pain surprise 8/10 personnes.....	25,00 €

Chaudes

Bonbon croustillant au foie gras	2,00 €
Mini : quiche, pizza, croque	0,95 €
Mini burger prestige (oignon rouge, haché, tomate, foie gras, magret fumé).....	3,00 €
Mini panini (jambon blanc, emmental).....	1,60 €
Mini panini (miel, chèvre, coppa, tomate cerise)	2,00 €
Mini chou croquant à l'escargot de Bourgogne	1,90 €
Mini quiche, Mini pizza ou Mini croque monsieur.....	0,95 €
St Jacques au lard	1,20 €
Plateau tapas chauds.....	8,50 €
Bonbon croustillant au foie gras - Mini burger prestige	
Mini panini (miel, chèvre, coppa, tomate cerise)	
Mini chou croquant à l'escargot de bourgogne	

Entrées Froides

1/2 Langouste Bellevue	20,00 €
Saumon fumé maison (environ 80 G) sauce aneth	4,50 €
Oeuf Norvégien (fond d'artichaut, tomate, œuf mollet, saumon fumé, sauce cocktail)	4,80 €
Oeuf Trianon (fond d'artichaut, tomate, œuf mollet, jambon fumé, sauce cocktail)	4,80 €
Rillettes aux deux saumons parfum d'herbes fraîches	4,50 €
Foie gras de canard (chutney oignon gingembre, citrons confits)	7,50 €
Assiette terre et mer (saumon fumé, magret fumé, foie gras, toast marmelade de figues)	7,80 €
Terrine de cabillaud, médaillon de lotte, brunoise de légumes, sauce aneth	5,00 €
Tartare de thon rouge	6,00 €
Carpaccio de boeuf au parmesan	5,00 €
Grande verrine (piperade, émulsion de chèvre, ciboulette, pesto, jambon de Bayonne)	4,20 €
Salade composée 3 sortes (à voir au magasin)	3,25 €
Plateau de charcuterie (jambon de Bayonne, rosette, salami, chorizo, andouille de Guémené, saucisson à l'ail) ..	4,00 €

Entrées Chaudes

Escargots de Bourgogne farcis (la douzaine)	7,00 €
Cassiolette de la mer (Rouget, St Jacques, Gambas)	6,50 €
Coquille St Jacques « en coquille »	5,50 €
Aumônière de St Jacques	5,00 €
Aumônière de ris de veau	5,00 €
Bouchée à la reine	4,80 €
Cocotte briochée petits légumes, noix de St Jacques, crème de champagne	7,00 €

Saumon fumé maison (le kilo) 52,00 €

Saumon fumé pré-tranché

Foie gras maison (le kilo) 105,50 €

Foie gras de canard mi-cuit



Poissons

La lotte 14 €

Médailon en blanquette,
crème de champagne,
ragoût de champignons

L'espadon13 €

Pavé mi-cuit sauce coriandre
fraîche

Le cabillaud 12 €

Pavé cuit sur la peau,
sauce safran

La sole13 €

Filets pochés, crème de
champagne

L'omble chevalier13 €

Pavé cuit sur la peau, parfum
estragon



Papillote de la mer 14 €

Homard, St Jacques, gambas, réduction de pineau des Charentes

*Nos poissons sont servis avec un risotto safrané
et une julienne de légumes*

Viandes froides

Deux viandes froides au choix et leur soufflé.....5,25 €

Viande : Poulet rôti - Rôti de porc - Rôti de bœuf

Soufflé : Petits légumes ou courgettes ou piperade

Viandes

Autour du Porc

Le jambon..... 8,00 €

Cuit à l'étouffée avec son jus, légumes glacés

Le jambon de porcelet.....10,00 €

Cuit à l'étouffée avec son jus, légumes glacés

Le cochon de lait 30 à 40 personnes10,00 €

40 personnes et plus 9,50 €

Désossé, reconstitué, cuit à l'étouffée et son jus

Autour du Veau

Le ris de veau.....14,50 €

Poêlé, ragoût de champignons, légumes glacés, sauce girolles

Le veau Rossini14,00 €

Pavé poêlé, escalope de foie gras, jus de veau
aux miettes de truffes, légumes glacés

Autour de l'Agneau

L'estouffade de filet mignon d'agneau13,00 €

Parfum de thym, légumes glacés

Tajine d'agneau 9,50 €

Agneau, légumes à tajine et semoule

Autour de la Volaille

La cuisse de poulet7,50 €

Désossée, marinée, à la plancha, légumes glacés

Le tajine de poulet 8,50 €

Poulet, légumes à tajine et semoule

Les filets de caille.....10,50 €

En fricassée aux deux pommes
et au foie gras parfum de groseilles

Le filet de canard10,50 €

Ragoût de champignons, légumes glacés, sauce foie gras

Le mille-feuille de canard 9,50 €

Tatin d'oignons, tournedos de canard,
pomme de terre rosace, sauce girolles

Le tournedos de canard10,00 €

Cuit à la plancha, ragoût de champignons,
légumes glacés, sauce poivre vert

L'effiloché de canette 9,00 €

Ecrasé de pommes de terre, monté à l'huile d'olive légèrement aillé

*Nos viandes sont servies avec un gratin dauphinois
sauf le mille-feuille de canard, l'effiloché de canette,
le tajine de poulet et agneau et les filets de cailles*

Garnitures à l'unité

2,80 €

Gratin dauphinois, Risotto safrané, Crumble de caviar d'aubergines, Crumble de petits légumes, Galette de pomme de terre et julienne de légumes, Pommes dauphines (4 pièces/personne), Moquettes, Poêlée gourmande de champignons

Flan de cèpes..... 3,80 €

Soufflé 1,80 €

petits légumes ou courgettes ou piperade

Fromages

Plateau de fromages (3 à 4 sortes) 2,20 €

Plats uniques

Paëlla 9,50 €

Poulet, langoustines, moules, seiche, chorizo

Couscous 9,00 €

Poulet, agneau, merguez, légumes, semoule

Cassoulet..... 9,00 €

Haricots, canard, saucisse de Toulouse, saucisson à l'ail

Choucroute 8,50 €

Jarret, poitrine, francfort, saucisson à l'ail, pomme de terre

Coq au vin 8,50 €

Coq, champignons, pomme de terre, lardons

Cochon de lait 30 à 40 personnes 10,00 €

40 personnes et plus 9,50 €

Désossé, reconstitué, cuit à l'étouffée et son jus,
garniture au choix

Tartiflette 8,00 €

Tartiflette et salade mélangée

Tajine d'agneau 9,50 €

Agneau, légumes à tajine et semoule

Tajine poulet 8,50 €

Poulet, légumes à tajine et semoule

Poulet basquaise 8,50 €

Cuisse de poulet désossé, piperade

Menus à partir de 10 personnes

Le Classique - 15 €

Rillettes aux deux saumons, parfum d'herbes fraîches
ou Saumon fumé maison sauce aneth



Tajine poulet **ou** Poulet basquaise



Plateau de fromages

L'Original - 17 €

Œuf norvégien **ou** Terrine de cabillaud,
médaillon de lotte, brunoise de légumes sauce aneth



Filets de caille en fricassée aux deux pommes
et au foie gras parfum de groseilles

ou Filet de canard, ragoût de champignons,
légumes glacés, sauce foie gras.



Plateau de fromages

Le Gourmand - 23,50 €

Foie gras de canard, chutney oignons, gingembre, citrons confits
ou Assiette terre et mer saumon fumé, magret fumé, foie gras,
toast marmelade de figes



Médaillon de lotte en blanquette, crème de champagne, ragoût de
champignons, risotto safrané et julienne de légumes

ou Papillotte de la mer : Homard, St-Jacques, gambas, réduction de
pineau des charentes, risotto safrané et julienne de légumes.



Plateau de fromages

Le Prestige - 35,50 €

1/2 langouste Bellevue



Veau Rossini en pavé poêlé, escalope de foie gras, jus de veau
aux miettes de truffe, gratin dauphinois, légumes glacés



Plateau de fromages

Menu Bambin - 8,00 €

Saumon fumé **ou** plateau de charcuterie
(jambon blanc, saucisson sec, cervelas)

1/2 Cuisse de poulet désossée,
cuite à la plancha, gratin dauphinois
ou crousti poulet 3/pers.
pommes dauphine 3/pers.

Flan pâtissier



Buffets

Buffet 12,50 € par pers.

Trois salades composées au choix
ou autre entrée au choix avec supplément

Terrines variées - Grillon charentais

Deux viandes froides au choix
Poulet rôti, Rôti de porc, Rôti de bœuf

Légumes

Soufflé petits légumes ou courgettes ou piperade

Plateau de fromages 3 ou 4 sortes

Les condiments
sont inclus dans les buffets
(beurre, moutarde,
mayonnaise, cornichons...)



Buffet 15,00 € par pers.

Navette sésame au saumon fumé - Navette bœuf



Trois salades composées au choix
ou autre entrée au choix avec supplément



Terrines variées - Grillon charentais



Deux viandes froides au choix
Poulet rôti, Rôti de porc, Rôti de bœuf



Légumes
Soufflé petits légumes ou courgettes ou piperade



Plateau de fromages 3 ou 4 sortes

Buffet 16,50 € par pers.

Trois salades composées au choix
ou autre entrée au choix avec supplément



Plateau de charcuterie
Jambon de Bayonne, rosette, andouille de Guémené,
salami, saucisson à l'ail, chorizo



Terrines variées - Grillon charentais



Deux viandes froides au choix
Poulet rôti, Rôti de porc, Rôti de bœuf



Légumes
Soufflé petits légumes ou courgettes ou piperade



Plateau de fromages 3 ou 4 sortes

Carte des desserts

2,80 €

Tiramisu en verrine

Crème de mascarpone, biscuit cuillère, fruits rouges

Retour des îles

Mousse mangue, fruit de la passion,
feuillantine croustillante, copeaux chocolat noir et blanc

Douceur ananas

Base cheese cake, parfum citron vert,
compotée ananas, croustillant chocolat

Tarte aux pommes.....	1,80 €
Flan pâtissier	1,60 €
Crème brûlée	2,20 €
Oeufs au lait	1,80 €
Riz au lait.....	1,80 €
Mousse au chocolat	2,00 €
Far breton.....	1,80 €
Clafouti (selon saison).....	1,80 €
Galette charentaise.....	2,50 €
Panacotta mangue ou fruits rouges	2,60 €
Trio de mini verrines	4,20 €
Tiramisu, Retour des îles, Douceur ananas	





*Ouvert tous les jours
de 8h à 13h
et de 15h30 à 19h30
Jeudi et Dimanche
de 8h à 13h
(fermé le lundi)*

Tickets restaurants acceptés



*24, rue de l'Aunis - 17220 Ste SOULLE
Tél. 05 46 42 31 67
Site : chezpascalfallourd.fr*