



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

Apéritif

4 € / pers (30 cl = 2 verres à vin)

Sangria rouge - Sangria blanche - Punch - Rosé pamplemousse

Location

- Fontaine pour apéritif : 30 € - (les deux : 50 €)

- Percolateur (café) : 30 €

Pièces apéritives (min. 10 pers.)

Froides

Verrine perles marines, guacamole, anchois marinés.....	2,00 €
Verrine piperade, émulsion de chèvre, ciboulette, pesto....	2,00 €
Verrine océan, crabe, concombre, citron confit, herbes fraîches..	2,00 €
Verrine rillettes aux deux saumons, parfum d'herbes fraîches.	2,00 €
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 fumé, surimi, tomate cerise, herbes fraîches)	2,50 €
Pain surprise 8/10 personnes.....	28,00 €
Mini grillon.....	0,40 €
Planche de charcuterie (en chiffonnades)	3,50 €
Jambon de Bayonne, rosette, chorizo, coppa, saucisson à l'ail, mini grillon, tomate cerise, cornichon	
Plateau tapas froids	8,50 €
- Navette pavot, foie gras, cerise noire	
- Mini burger nordique	
- Verrine piperade, émulsion de chèvre, ciboulette, pesto	
- Verrine perles marines, guacamole, anchois marinés	

Chaudes

Bonbon croustillant au foie gras	1,90 €
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 confite)...	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.....	2,00 €
Plateau tapas chauds.....	8,50 €
- Mini burger prestige (oignon rouge, haché, tomate, foie gras, magret fumé)	
- Mini panini (miel, chèvre, coppa, tomate cerise confite)	
- St Jacques au lard	
- Bonbon croustillant au foie gras	

Entrées Froides

Plateau de charcuterie (jambon de Bayonne, rosette, salami, chorizo, andouille de Guémené, saucisson à l'ail, terrine de campagne, grillon charentais).....	6,50 €
Foie gras de canard (chutney oignon gingembre, citrons confits)	8,50 €
Saumon fumé maison (environ 70 G) sauce aneth	5,00 €
Oeuf Norvégien (fond d'artichaut, tomate, œuf mollet, saumon fumé, sauce cocktail).....	5,20 €
Rillettes aux deux saumons parfum d'herbes fraîches.....	5,00 €
Saumon arc-en-ciel (pavé de saumon, farce de cabillaud aux petits légumes, écailles de concombre) sauce aneth.....	5,20 €
Coquille de homard (homard, macédoine, tomate, mayonnaise)	8,50 €
1/2 Homard Bellevue	16,00 €
1/2 Langouste Bellevue	21,50 €
Grande verrine (piperade, émulsion de chèvre, ciboulette, pesto, jambon serrano).....	4,80 €
Salade composée 3 sortes (à voir au magasin)	3,75 €

Entrées Chaudes

Escargots de Bourgogne farcis (la douzaine)	8,00 €
Cassolette de la mer (rouget, St Jacques, gambas)	7,00 €
Coquille St Jacques (en coquille)	6,00 €
Aumônière de St Jacques	6,00 €
Aumônière de Ris de Veau.....	6,00 €
Bouchée à la reine	5,00 €
Tourte du chef	6,00 €
(farce fine de volaille, truffe, foie gras, œufs de caille)	

Poissons

La lotte 15,00 €

Médailon en blanquette, crème de champagne, julienne de légumes, risotto safrané

Le Saint-Pierre..... 14,00 €

Pavé cuit sur sa peau, sauce du chef (champignons, chorizo), julienne de légumes, risotto safrané

La papillotte de la mer 14,00 €

Homard, St Jacques, gambas, réduction de pineau des Charentes, julienne de légumes, risotto safrané

La demie queue de langouste façon Thermidor 20,50 €

Julienne de légumes, risotto safrané

L'espadon 14,00 €

Pavé mi-cuit sauce coriandre fraîche, julienne de légumes, risotto safrané

Le cabillaud 14,00 €

Pavé cuit sur sa peau parfum estragon, julienne de légumes, risotto safrané

Le merlu 13,00 €

Pavé cuit sur sa peau, crème de pineau des Charentes, julienne de légumes, risotto safrané



Viandes froides

Deux viandes froides au choix et leur soufflé 5,75 €

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

Soufflés : Petits légumes ou courgettes ou piperade

Viandes

Autour du porc

Le jambon de porcelet..... 12,00 €

Cuit à l'étouffée avec son jus, légumes glacés, gratin dauphinois

Le cochon de lait (30 à 40 pers.)..... 12,00 €

(40 pers. et plus).....11,50 €

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

Le filet mignon à la diable.....11,50 €

En pavé, gratin dauphinois, sauce à l'ancienne

Autour du veau

Le veau Rossini..... 15,00 €

Pavé poêlé, escalope de foie gras, jus de veau aux miettes de truffe, légumes glacés, gratin dauphinois

Le veau en blanquette11,00 €

Mijoté, pommes de terre, champignons, carottes, poireaux

L'axoa de veau11,00 €

Oignons, poivrons, tomates, riz au thym

Autour de l'agneau

Le tajine d'agneau..... 12,00 €

Agneau, légumes à tajine, semoule

La moussaka11,00 €

Farce d'agneau, tomates, aubergines, salade

Autour de la volaille

La cuisse de poulet.....9,00 €

Désossée, marinée, à la plancha, légumes glacés, gratin dauphinois

Les Filets de caille11,00 €

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

Le magret de canard..... 13,00 €

En ballotine, pain d'épices, foie gras, figue, sauce foie gras, légumes glacés, gratin dauphinois

La tourte de pigeon 14,00 €

En feuilleté, foie gras, champignons, abricots, farce, sauce foie gras, gratin dauphinois.

Garnitures à l'unité

3,00 €

Gratin dauphinois - Risotto safrané - Crumble de petits légumes
Deux galettes de pommes de terre
Crumble de caviar d'aubergines - Pommes dauphines (4/pers)
Poêlée gourmande de champignons

Fromages

Plateau de fromages (3 à 4 sortes)2,50 €

Brie, St Nectaire, Tomme de Savoie, Chèvre

Plats uniques

La Choucroute 10,00 €

Jarret, poitrine fumée, Francfort, saucisson à l'ail, pommes de terre

Le Poulet basquaise 10,00 €

Cuisse de poulet désossée, piperade

Le Coq au vin9,50 €

Coq, champignons, pommes de terre, lardons

La Tartiflette9,00 €

Tartiflette, salade

La Lasagne de bœuf9,50 €

Farce de bœuf, tomates, pâtes, béchamel, salade

Le Tajine de poulet 10,00 €

Poulet, légumes à tajine, semoule, miel, abricot

Le Couscous..... 10,50 €

Poulet, agneau, merguez, légumes, semoule

Le Jambalaya 10,00 €

Saucisses, crevettes, poivron, tomates, riz

La Paëlla.....11,00 €

Poulet, langoustines, moules, seiche, chorizo

La Lasagne de saumon11,00 €

Saumon, pâtes, béchamel, épinards, salade

La Brandade9,50 €

Morue, pommes de terre, ail, huile d'olive, salade

La Morue à la portugaise 10,00 €

Morue, poivrons, pommes de terre, huile d'olive, oignon, ail, olive

Ouvert à toutes propositions de plats

Menus à partir de 10 personnes

Le Classique - 17 €

Le Saumon fumé maison sauce aneth **ou** La Grande verrine (piperade, émulsion de chèvre, ciboulette, pesto, jambon serrano)



Le Poulet basquaise **ou** La Morue à la portugaise



Plateau de fromages (3 à 4 sortes)



Dessert au choix en supplément

L'Original - 21,50 €

L'Œuf norvégien **ou** Le Saumon arc-en-ciel



La Tourte de pigeon **ou** La Papillote de la mer



Plateau de fromages (3 à 4 sortes)



Dessert au choix en supplément

Le Gourmand - 25,50 €

Le Foie gras de canard maison chutney oignons, gingembre, citrons confits **ou** La Coquille de homard



La Lotte en blanquette crème de champagne, risotto safrané, julienne de légumes **ou** Le Veau rossini en pavé poêlé, escalope de foie gras, jus de veau aux miettes de truffe, gratin dauphinois, légumes glacés



Plateau de fromages (3 à 4 sortes)



Dessert au choix en supplément

Le Prestige - 36,50 €

La 1/2 langouste Bellevue



Le Magret de canard en ballotine, sauce foie gras, gratin dauphinois, légumes glacés



Plateau de fromages (3 à 4 sortes)



Dessert au choix en supplément

Buffets Froids

Buffet 14,00 € par pers.

Trois salades composées au choix



Terrines variées - Grillons charentais



Deux viandes froides au choix :
Poulet rôti - Rôti de porc - Rôti de bœuf



Soufflé de petits légumes ou Soufflé de courgettes
ou Soufflé piperade



Plateau de fromages (3 à 4 sortes)



Dessert au choix en supplément

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



Buffet 16,50 € par pers.

Navette sésame au saumon fumé - Navette bœuf



Trois salades composées au choix



Terrines variées - Grillons charentais



Deux viandes froides au choix :
Poulet rôti - Rôti de porc - Rôti de bœuf



Soufflé de petits légumes ou Soufflé de courgettes
ou Soufflé piperade



Plateau de fromages (3 à 4 sortes)



Dessert au choix en supplément

Buffet 18,00 € par pers.

Trois salades composées au choix



Plateau de charcuterie (jambon de Bayonne, rosette, salami,
chorizo, andouille de Guémené, saucisson à l'ail)



Terrines variées - Grillons charentais



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



Soufflé de petits légumes ou Soufflé de courgettes
ou Soufflé piperade



Plateau de fromages (3 à 4 sortes)



Dessert au choix en supplément

Carte des desserts

L'intense chocolat mandarine3,50 €

Pâte à bombe chocolat, cœur mandarine, croustillant chocolat, écorce d'orange

La douceur des îles.....3,50 €

Cheese-cake à la vanille, cœur mangue-passion, croustillant chocolat

Le tiramitsu3,00 €

Crème de mascarpone, biscuit cuillère, fruits rouges

Le retour des îles3,50 €

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

Tarte fine aux pommes2,00 €

Flan pâtissier.....2,00 €

Crème brûlée.....2,60 €

Œufs au lait.....2,20 €

Riz au lait2,20 €

Mousse au chocolat.....2,60 €

Clafoutis (selon saison)2,50 €

Galette charentaise2,60 €

Panacotta mangue ou fruits rouges2,60 €





*Pour nous permettre
de nous organiser,
Merci de passer vos commandes
le plus tôt possible.*

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

Tickets restaurant acceptés

*Merci de Penser
à ramener les cassolettes
en porcelaine et les plats*

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

