



*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](http://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 océane, concombre, saumon fumé, surimi, tomate cerise, parfum d'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

Croque en bouche de petits légumes, St Jacques, crème de champagne .....	2,30 €
Mini chausson au foie gras, magret de canard, figue, pain d'épices.....	2,30 €
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.....	9,00 €
- Croque en bouche de petits légumes, St Jacques, crème de champagne	
- Mini chausson au foie gras, magret de canard, figue, pain d'épices	
- Mini panini (miel, chèvre, coppa, tomate cerise confite)	
- Mini burger prestige	
(oignon rouge, haché, tomate, foie gras, magret fumé)	

## *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 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 €

Médaille 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 papillote de la mer** ..... 15,00 €

Homard, St Jacques, gambas, réduction de pineau des Charentes, 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..... 13,00 €**

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

**Le cochon de lait (30 à 40 pers.)..... 13,00 €**

**(40 pers. et plus)..... 12,50 €**

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 blanquette ..... 13,00 €**

Mijoté, pommes de terre, champignons, carottes, poireaux

**L'axoa de veau .....11,00 €**

Oignons, poivrons, tomates, riz au thym

## Autour de l'agneau

**Le tajine d'agneau..... 12,00 €**

Agneau, légumes à tajine, semoule

**La moussaka .....11,00 €**

Farce d'agneau, tomates, aubergines, salade

**Le gigot de lait à basse température..... 15,00 €**

Jus confit d'échalotes à la truffe, légumes glacés, gratin dauphinois

## Autour de la volaille

**La cuisse de poulet.....9,00 €**

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

**Les Filets de caille .....11,00 €**

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

**Le Filet de canard ..... 13,00 €**

En ballotine, pain d'épices, foie gras, figue, sauce foie gras, légumes glacés, 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)  
Soufflé de petits légumes ou piperade  
ou gourmand aux champignons 2,50 €

## Fromages

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

Brie, St Nectaire, Tomme de Savoie, Chèvre

## Plats uniques

**La Choucroute ..... 10,50 €**

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

**Le Poulet basquaise ..... 10,50 €**

Cuisse de poulet désossée, piperade

**Le Coq au vin .....9,50 €**

Coq, champignons, pommes de terre, lardons

**La Tartiflette Tartiflette, salade .....9,00 €**

**La Lasagne de bœuf .....9,50 €**

Farce de bœuf, tomates, pâtes, béchamel, salade

**Le Tajine de poulet ..... 10,50 €**

Poulet, légumes à tajine, semoule, miel, abricot

**Le Couscous .....11,00 €**

Poulet, agneau, merguez, légumes, semoule

**La Carbonade Flamande ..... 12,50 €**

Bœuf, bière, pain d'épices, gratin dauphinois

**La Paëlla .....11,50 €**

Poulet, langoustines, moules, seiche, chorizo

**La Lasagne de saumon .....11,00 €**

Saumon, pâtes, béchamel, épinards, salade

**La Brandade .....9,50 €**

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

**La Choucroute de la mer ..... 13,00 €**

Filet de merlu fumé, St Jacques, gambas, filet de rouget,  
sauce champagne

*Ouvert à toutes propositions de plats*

# Menus à partir de 10 personnes

## Le Classique - 16 €

Salade composée 3 sortes (voir en magasin)  
**ou** Planche de charcuterie (en chiffonnades)



Le Poulet basquaise **ou** le Tajine de poulet



Plateau de fromages (3 à 4 sortes)



Dessert au choix en supplément

## L'Original - 20 €

L'Œuf norvégien  
**ou** Rillettes aux deux saumons parfum d'herbes fraîches



Le Filet de canard  
**ou** La Choucroute de la mer



Plateau de fromages (3 à 4 sortes)



Dessert au choix en supplément

## Le Gourmand - 25 €

Le Foie gras de canard maison  
**ou** La Coquille de homard



La Lotte en blanquette  
**ou** Le Gigot de lait à basse température



Plateau de fromages (3 à 4 sortes)



Dessert au choix en supplément

## Le Prestige - 38 €

La 1/2 langouste Bellevue



Le Veau rossini  
**ou** La Papillote de la mer



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

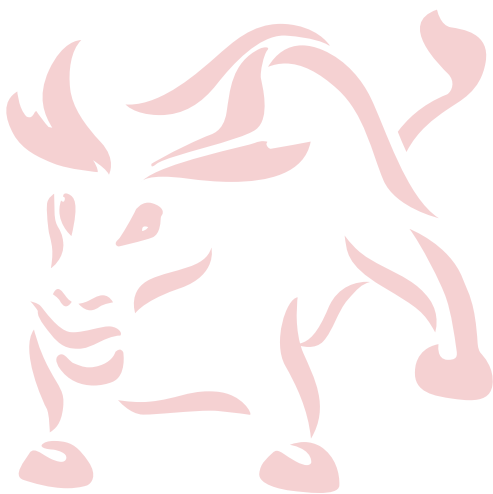


Plateau de fromages (3 à 4 sortes)



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

## Part individuelle

- L'intense chocolat poire .....3,50 €**  
Pâte à bombe chocolat, poire, croustillant chocolat, écorce d'orange
- Le retour des îles .....3,50 €**  
Mousse mangue, fruit de la passion, croustillant chocolat -noix de coco, ananas confit
- Le tiramisu fruits rouges .....3,50 €**  
Crème de mascarpone, biscuit cuillère, fruits rouges
- Le tiramisu caramel beurre salé.....3,50 €**  
Crème de mascarpone, biscuit cuillère, caramel au beurre salé, pépites de caramel
- La douceur des îles.....3,50 €**  
Cheese-cake à la vanille, ananas poêlés au rhum, croustillant chocolat-noix de coco
- Tarte fine aux pommes .....2,20 €**
- Flan pâtissier .....2,20 €**
- Flan pâtissier à la coco .....2,50 €**
- Crème brûlée.....2,60 €**
- Œufs au lait.....2,20 €**
- Riz au lait .....2,20 €**
- Mousse au chocolat.....2,60 €**
- Clafoutis (fruits selon la saison) .....2,50 €**
- Galette charentaise .....2,60 €**
- Panacotta mangue ou fruits rouges  
ou caramel beurre salé .....2,60 €**





*De l'apéritif au dessert,  
tout est fait maison.*

*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](http://chezpascalfallourd.fr)*

