

PLAT UNIQUE

Choucroute : 11.80€ / 14.80€ avec jarret

(Choux, saucisse fumée et Francfort, saucisson à l'ail, palette de porc, pomme de terre)

Choucroute de la mer : 15.50€

(Choux, saumon, poisson blanc et fumé, crevettes, langoustines, sauce citron)

Couscous à la viande : 12.50€

(Poulet, agneau, merguez, légumes et semoule)

Cassoulet : 10.50€

(Haricots blancs, confit de canard saucisson à l'ail, Francfort, boudin noir et poitrine de porc fumée)

Tartiflette, salade : 10.80€

(Pomme de terre, Lardons et reblochon)

Paella : 13.50€

(Riz, crevettes, langoustines, poulet...)

Tajine de poulet aux olives et citron confit, pomme de terre vapeur :

10.50€

PASSER COMMANDE
AU MINIMUM 5 JOURS AVANT

POUR UN MINIMUM DE 4 PERS

Supplément 1€00/ pers
Si plat CHAUD
Avec matériel de maintien
au chaud

Livraison possible

Nous restons à votre disposition
pour toute autre demande et
nous vous souhaitons un bon appétit

Prix variable en fonction
de la hausse des tarifs.

Ne pas jeter sur la voie publique
Imprimé par nos soins

Carte Traiteur A emporter



Tarif 2025

TEL: 02 51 09 58 39
3, RUE DE LA ROCHE
85310 NESMY

www.restaurant-lamaryllis-traiteur.fr
Facebook : L'Amaryllis restaurant traiteur
Mail : restaurantlamaryllis@orange.fr

MISE EN BOUCHE

Plateau dégustation : 6.80€

Mini burger au thon

Wraps au poulet

Toast guacamole saumon fumé

Canapé crevette, crème d'ail

Toast mousse pomme verte et boudin noir

Cochonnailles apéro (5/6 pers) : 16€

Rillons, saucissons sec, jambon sec et chorizo

Cochonnailles prestige : 24€

Cochonnailles apéro + fromages + confiture

Pain surprise grand (env 50) : 28€

Pain surprise moyen (env 25) : 14€

Pain gourmand (20 sandwiches) : 10.50€

BUFFET FROID

Salades composées aux choix

(0.250 gr) : 3.90€

Charcuterie : 4.70€

Jambon blanc, saucisson sec et à l'ail,
jambon de Vendée, mortadelle

Nos terrines (0.50gr) : 0.85€

Moules froides au curry :

(selon saison et cours)

Melon jambon : (selon saison)

Viandes : 6.00€

Rôti de porc, rôti de bœuf, pilon de poulet

Plateau de 3 fromages : 4.50€

LES ENTREES

Tiramisu aux 2 saumons : 8.50€

Pain de thon à la tomate sauce

cocktail : 7.50€

Aumônière de fruits de mer, coulis de
langoustines : 10.20€

Terrine de foie gras de canard maison ,
confiture de cerise noire : 9.80€

Bloc de foie gras de canard maison
(10 pers) : 80.00€

Assiette Terre et Mer : 12.80€

(Foie gras, jambon sec et saumon fumé)

Panna cotta à la bisque de homard et
aux crevettes : 9€70

LES POISSONS

Blanquette de saumon aux légumes:
11.80€

Croustillant de lieu aux légumes sauce à
l'oseille : 10.70€

Pavé de merlu rizotto d'orzo, bouillon cré-
meux aux aromates : 11.30€

Pavé de cabillaud en croûte de lard purée
de patate douce : 14.20€

Pavé de sandre, crème de chorizo, écrasé
de pomme de terre : 14€50

LES VIANDES

Médallions de veau à l'estragon : 14.20€

Mignon de porc à l'Américaine : 12.50€

Joues de porc confites : 10.50€

Navarin d'agneau aux légumes : 15.50€

Magret de canard au poivre-vert : 14.80€

Cuisse de canard confite : 11.50€

Noix de jambon marinée au miel : 10.80€

Suprême de volaille, crème de champi-
gnons : 11.30€

Ballotine de poulet au comté et jambon,
crème à l'estragon : 13.00€

1 Garniture aux choix comprise

Endive braisée

Tomate provençale

Purée de patate douce

Poêlée de champignons

Gratin dauphinois

Flan de légumes

Embeurrée de choux

Mogettes de Vendée

Embeurrée de pomme de terre
aux oignons

Supplément garniture : 2€80