**TRAITEUR**

**Bruno Beccarelli, cuisinier de métier est heureux de vous faire partager sa passion et prendra un grand plaisir à vous confectionner avec ses produits de qualités et de saison vos plats de poissons et crustacés.**

**Un choix de plats suivant l’arrivage du jour vous sera proposé :**

- Poisson en sauce avec accompagnement

- Lasagnes de saumon

- Parmentier de morue

- Moules marinières

- Paella poissons

- Soupe de poisson

- Croustade de fruits de mer

- Dauphine de cabillaud

- Rillettes de saumon

- Saumon fumé

- ½ langouste mayonnaise

- ½ homard mayonnaise

**Et sur commande 48 h avant (6 pers. minimum)**:

- Paella poissons – paella poissons / poulet

- Choucroute de la mer

- Saint-Jacques à la Royale

- Saint-Pierre aux cèpes

- Roulé de sabre et Saint Jacques aux champignons frais

- Lotte à l’armoricaine

- Escalope de saumon sauce oseille

- Filet de sole au champagne

- Pavé de sandre au cidre et pommes poêlées

- Filet de flétan à la Normande

- Bouillabaisse

- Saumon Bellevue (8 pers. minimun)