

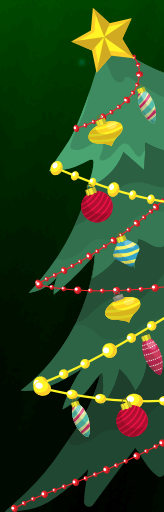
VENTE À EMPORTER

Spécial fêtes



FOIE GRAS - SAUMON FUMÉ - HUITRES
FRUITS DE MER - BRIE TRUFFÉ
MENUS - SPÉCIALITÉ

Le chef c'est vous !



*Paul, Olivier et David
sont à votre écoute
pour vous conseiller*



Cette année le chef du Bistroloco c'est vous, chez vous, mais... avec nous ! Vous allez composer vous-même votre menu avec notre sélection d'entrées, plats, desserts et même fruits de mer selon votre budget !

Dégustation, repas de fêtes ou festin... choisissez la quantité que vous désirez.

Les Entrées :

40 g - 4€
ou 90 g - 7€

*2 quantités
possibles*

Croustillant de Saint-Marcellin, crème de petits pois à la menthe
Saumon confit, sauce moutarde à l'ancienne
Tataki de thon, crème de yuzu
Pressé de volaille et foie gras au vin de Chinon



Les 2èmes Entrées :

90 g - 8€
ou 160 g - 14€

Cassolette de Saint-Jacques, fondue de poireaux
Pavé de cabillaud en croûte de basilic
Médailon de lotte au safran
Vol au vent de cuisses de grenouilles, pleurotes et crème basilic

Les Plats :

100 g - 9€
ou 180 g - 16€

Ballotine de volaille farcie aux champignons
Suprême de pintade aux écrevisses
Pavé de veau, sauce morille
Tournedos de magret de canard
Garniture (1 choix) : Pomme au four, crème ciboulette ou risotto ou gratin Dauphinois
Légumes (1 choix) : Fricassée de pleurotes ou jardinière de légumes aux épices ou flan de butternut



Les Desserts :
Portion - 5,50€

Brie Truffé
Brioche perdue, sauce caramel
Bûche de Noël
Moelleux au chocolat



Plateaux de fruits de mer

PLATEAU HISSEZ Ô - 14€ : 3 huitres Fine de Claire n°3, 3 crevettes roses, 3 bulots, 3 moules cuites, 3 amandes cuites.

PLATEAU MAREYEUR - 23€ : 6 huitres Fine de Claire n°3, 6 crevettes roses, 6 bulots, 6 moules cuites et 6 amandes cuites.

PLATEAU CONCARNEAU - 29€ : 6 huitres Fine de Claire n°3, 6 crevettes roses, 6 bulots, 6 moules cuites, 6 amandes cuites et 1/2 tourteau.

PLATEAU BISTROLOCO : 39€ : 6 huitres Fine de Claire n°3, 6 crevettes roses, 6 bulots, 6 moules cuites, 6 amandes cuites et 1/2 homard.

A la carte

Bourriche d'huitres (soit 2 douzaines de Fines de Claire n°3)* 29,00€

6 Fine de Claire n°3* 9,00€

6 Crevettes roses 30/50 8,50€

6 Bulots cuits 7,90€

6 Moules d'Espagne cuites 5,50€

6 Amandes cuites 5,50€

1/2 Tourteau 250 g cuit 9,50€

1/2 Homard canadien 250 g cuit 18,00€

(*) Marennes d'Oléron - Maison Jaud

Spécialité du Bistroloco :
Souris d'agneau confite au romarin frais 20€

SAUMON FUMÉ ARTISANAL

POUR 2 PERSONNES - 250 G - 16€
POUR 4 À 6 PERSONNES - 500 G - 32€
POUR 10 PERSONNES - 1 KG - 62€

❄️ **FOIE GRAS DE CANARD**

• **CUIT AU NATUREL**

❄️
• POUR 4 PERSONNES - 350 G - 39€
• POUR 10 PERSONNES - 750 G - 89€

• **BRIE TRUFFÉ**

❄️ 75 G - 5,50 €



❄️
Pour commander * :

Par téléphone et par sms
au 05 61 98 62 17 ou 06 50 92 20 19

Par mail : bistroloco.gestion@gmail.com

Sur place : 26 Grande Rue - 31410 LONGAGES

(*) Possibilité de dresser votre table avec notre vaisselle
(prêt sur caution, sous réserve de disponibilité)

**Ouvert les 24, 25 et 31 décembre
jusqu'à 14h**