



NOS OFFRES A EMPORTER

2018

BUFFETS

Buffet cochonnailles

Tarif : 10,90 € HT/ 12,00 € TTC par personne

Crudités : tomates aux olives, carottes râpées ciboulette, concombre à la crème persil, betterave rouge courgette oignon - ½ œuf dur

Jambon blanc supérieur, saucisson à l'ail, rosette de Lyon, jambon sec, rillettes de porc

Vinaigrette, cornichons

Tarte aux pommes

Buffet mixte

Tarif : 14,10 € HT / 15,50 € TTC par personne

Salade de pâtes, macédoine de légumes, taboulé aux épices, tomates aux olives, melon (saison) substitution salade de lentilles corail & riz sauvage

Jambon blanc supérieur, saucisson à l'ail, rosette de Lyon, jambon sec, rillettes de porc

Rosbif, blanc de volaille

Camembert portion, beurre

Vinaigrette, cornichons, mayonnaise

Tarte aux pommes

Buffet saveurs & fraîcheurs

Tarif : 21,82 € HT / 24,00 € TTC par personne

Coleslaw aux pommes & raisins secs - Taboulé aux épices

Salade de pâtes dentelles - Salade de haricots verts

Terrine de poisson à l'estragon

Lieu mayonnaise, saumon fumé, crevettes

Andouille artisanale, rosette de Lyon, jambon sec, boudin noir artisanal

Rosbif, émincé de volaille

Verdure aux noix – Roue de Brie - Beurre

Condiments : Cornichons, mayonnaise, vinaigrette

Pain de campagne

Tarte feuilletée aux pommes

MENU : Teuf Party

Tarif : 11,82 € HT / 13,00 € TTC par personne

A emporter pour groupe de 25 personnes minimum

Salade de pâtes aphrodisiaque

Jambon à l'os tranché dans son jus

Pomme de terre grenailles

Camembert portion, micro beurre

Moelleux chocolat

Bag In Box de Rosé 10 litres - Eau plate 9 litres

ENTREES FROIDES

Crudités 250g : 5,20 € TTC par personne

Carottes râpées ciboulette - Salade de tomates au thon – Betterave rouge
courgette oignon - Concombre à la crème persil - ½ œuf dur

Salades maison 250g : 9,60 € TTC

Salade de pâtes à la sicilienne - Macédoine de légumes - Céleri rémoulade –
Taboulé aux épices - Salade de riz ananas crevettes

Charcuteries (Jambon blanc, rosette, jambon de Parme, chorizo, andouille) : 5,80 € TTC

Coquille macédoine / surimi : 2,90 € TTC

Viandes froides (Rôti de porc, rosbif, ½ cuisse de poulet) : 5,80 € TTC

Melon / jambon de Parme : 4,80 € TTC (Saison)

Duo de saumon (Saumon fumé / saumon frais) : 5,50 € TTC

Plateau de la mer (Lieu, saumon, crevettes) : 6,80 € TTC

Plateau de fruits de mer (½ crabe, bigorneaux, crevettes, langoustines, huîtres) selon
cours

Foie gras de canard et pain de mie aux fruits secs : 4,80 € TTC

Assiette terre et mer (terrines de foie gras de canard, saumon fumé) : 6,80 € TTC

ENTREES CHAUDES

Filet de lieu, sauce Dieppoise : 4,90 € TTC

Filet de lotte à l'américaine : 6,30 € TTC

Filet de sole, velouté à la vanille : 6,20 € TTC

Dos de cabillaud aux condiments confits : 5,90 € TTC

Marmite du pêcheur au saumon et fruits de mer : 5,30 € TTC

St Jacques sauce onctueuse aux petits légumes : 6,35 € TTC

Pétoncles aux lardons fumés à la sauce ivoire : 6,35 € TTC

Aumônière de St Jacques, poêlée de pétoncles et lardons : 5,30 € TTC

PLATS CHAUDS

VOLAILLE

Cuisse de poulet rôti : 3,70 € TTC / Cuisse de pintade rôtie : 4,90 € TTC

Emincé de volaille, velouté de champignon : 3,70 € TTC

½ coquelet poché dans un bouillon de légumes sauce morille : 6,00 € TTC

PORC

Rôti de porc : 3,80 € TTC

Filet mignon rôti : 5,60 € TTC

Jambon à l'os : 4,15 € TTC

Jambon à l'os avec gratin dauphinois (Tarif spécial groupe)

Groupe de 20 à 60 personnes : 5,60 € TTC la part

Groupe de 61 personnes et plus : 5,30 € TTC la part

Jambon artisanal entier cuit au vin rouge : 185,00 € TTC

Cochon grillé nature : 10,90 € TTC le Kg (de 20 à 30 Kg) soit : 5,45 € TTC la part

Avec semoule aux raisins et grenailles au beurre Breton : 6,60 € TTC la part

Avec semoule aux raisins, grenailles au beurre Breton et légumes : 8,25 € TTC la part

Cochon grillé farci de semoule aux légumes et épices : 12,00 € TTC le Kg (de 20 à 30 Kg)

VEAU

Quasi de veau braisé aux herbes sèches : 6,30 € TTC

Pavé de veau rôti au miel : 6,30 € TTC

Pavé de veau velouté de morille : 7,30 € TTC

AGNEAU

Agneau farci semoule aux fruits secs et épices du Sud : 18,60 € TTC le Kg

Sauce supplément de 0,50 € TTC la part

➤ Commande minimum : 10 parts minimum par plat

ACCOMPAGNEMENTS (commande minimum : 10 parts par plat)

Légumes couscous : 2,80 € TTC - Semoule aux raisins : 0,80 € TTC

Poêlée champignons : 4,50 € TTC - Gratin dauphinois : 2,00 € TTC

Pomme campagnarde : 1,60 € TTC - Pomme de terre à l'Anglaise : 1,10 € TTC

Riz pilaf : 0,70 € TTC - Fagot haricots verts : 2,25 € TTC

Fagot Haricots verts bardé : 2,70 € TTC

Far noir : 1,90 € TTC - Tomate à la Provençale : 0,70 € TTC

Embeurrée de chou aux lardons : 2,10 € TTC

Grenailles au beurre : 1,35 € TTC

PLATS TRADITIONNELS (commande minimum pour 10 personnes)

Couscous avec légumes et semoule aux raisins

1 cuisse poulet, 2 merguez : 7,00 € TTC

1 cuisse poulet, 2 merguez, agneau : 10,50 € TTC

Poulet basquaise avec riz : 5,40 € TTC

Bœuf Bourguignon avec grenailles : 6,20 € TTC

Coq au vin avec grenailles : 6,20 € TTC

Blanquette de veau avec riz : 6,50 € TTC

Paëlla poulet calmar crevettes : 8,50 € TTC Sauté de porc à la Provençale : 5,80 € TTC

Rougaille saucisse, riz : 6,00 € TTC

Tartiflette avec salade : 6,50 € TTC

Curry d'agneau à l'indienne avec riz : 7,00 € TTC

Carbonnade à la bière bretonne, pomme de terre Amandine : 7,00 € TTC

Etonnez et régalez vos invités

Cuisse de canard aux navets vanillés : 5,90 € TTC

Colombo de volaille au lait de coco, riz : 6,50 € TTC

Kig Ha Farz Portion 850 g : 8,90 € TTC

Bouillon aux légumes frais, croûtons, jarret de porc, far noir, lipic

Far blanc (Supplément 0,90 € TTC)

DESSERTS

Pâtisseries traditionnelles individuelles

Opéra : 2,60 € TTC - Feuillantine chocolat : 2,90 € TTC - Fraisier : 4,90 € TTC

Tarte aux pommes : 1,50 € TTC - Aumônière pomme/calvados : 3,15 € TTC

Eclair café, chocolat, vanille : 1,90 € TTC - Millefeuille : 2,90 € TTC

Charlotte poire, fruits rouges, chocolat, cappuccino : 2,90 € TTC

Moelleux chocolat : 3,30 € TTC - Tarte au fruit : 3,50 € TTC

Les grands entremets

Feuillantine chocolat 1900g : 65,80 € TTC

Opéra 2290g : 68,50 € TTC

Fraisier 3130g : 103,60 € TTC

Mangue passion 2185g : 75,00 € TTC

Craquant 3 chocolats 2100g : 76,00 € TTC

Chocolat amer 1750g : 60,00 € TTC

Caramel poire 1900g : 59,50 € TTC

Framboisier 2kg : 77,00 € TTC

Art de la table

Verrerie cocktail, 2 verres : 1,00 € TTC

Art de la table : 3 assiettes, 3 couverts, 1 verre, 1 tasse : 2,20 €

COCKTAILS

Composez votre cocktail, la présentation c'est nous qui la faisons en coffret.

Vous n'avez plus qu'à déguster - Coffrets complets aux tarifs indiqués ci-dessous.

Commande minimum au coffret complet.

Canapés tradition (8 variétés sans porc) Coffret 48 pièces : 36,50 € HT / 40,15 € TTC

Saumon fumé mousseline citron, crevette guacamole, tomate crumble chèvre, thon piment d'Espelette, mousse canard orange confite, poulet Tandoori, miettes surimi, légumes du Sud fromage de brebis

Canapés évasion (9 variétés)**Coffret 63 pièces : 59,00 € HT / 64,90 € TTC**

Crevette guacamole, poulet façon kebab, foie gras chutney mangue abricot, aubergine au cumin fromage de brebis, coppa basilic, brebis confiture cerise noire, rillettes deux saumon, saumon fumé tzatziki, poulet tikka ananas

Mise en bouche**Coffret 63 pièces : 67,00 € HT / 73,70 € TTC**

Chorizo en épingle tomme olive noire - Jambon de Parme Parmesan pesto
Verrine tzatziki saumon fumé perles wasabi - Tartelette volaille aux épices & noisette
Ananas frais grosse crevette au poivre d'orange - Œuf de caille magret fumé pistache
Verrine tartare de St Jacques

Mini bodega**Coffret 60 pièces : 75,00 € HT / 82,50 € TTC****Mini bodega****Coffret 24 pièces : 34,55 € HT / 38,00 € TTC**

Citron gingembre crevette, St Jacques à la crème verte, tartare St Jacques & saumon à l'aneth
Crème poivron rouge œuf de caille, tiramisu foie gras noix de pécan, tapenade fêta & tomate séchée

Mini burger**Coffret 24 pièces : 35,00 € HT / 38,50 € TTC**

Foie gras figue, volaille tomate confite, roquefort abricot moelleux, carotte au cumin

Coffret graphique**Coffret 35 pièces : 61,25 € HT / 67,38 € TTC**

Légumes verts fromage aux fines herbes
Tapenade poivron rouge fêta radis lamelle - Carpaccio de St Jacques au yuzu
Pétale chorizo tomme de brebis olive noire – Pétale croquante crème de noix baie rose
Crème citron vert rouget barbet piment d'Espelette - Tartelette chèvre perle poivron rouge

Jardin de légumes croquants, crème de poivron : **Coffret 500g : 25,00 € HT / 27,50 € TTC**

Pain surprise cube moelleux aux graines - **Pain 45 pièces : 24,20 € HT / 26,62 € TTC**

Pain surprise campagne rond - *Pain 50 pièces : 31,00 € HT / 34,10 € TTC*

Pain surprise nordique - *Pain 40 pièces : 34,00 € HT / 37,40 € TTC*

Pièces à réchauffer

Pièces chaudes N°1

Coffret 45 pièces : 29,00 € HT / 31,30 € TTC

Cannelé sarrasin, Chouquette, saucisse aux algues

Pièces chaudes N°2

Coffret 45 pièces : 38,25 € HT / 42,07 € TTC

Zakouski aux légumes, croustillant surkrut, croque andouille

Pièces chaudes N°3

Coffret 30 pièces : 56,50 € HT / 62,15 € TTC

Croustillant de légumes au pesto - Queue de crevette & ananas épices tandoori

Saint Jacques en panure de noisette

Pièces chaudes N°4

Coffret 50 pièces : 30,00 € HT / 33,00 € TTC

Mini galettes au blé noir : emmental, chorizo, jambon blanc, rosette, bacon

Pièces sucrées

Petits fours tradition

Coffret 40 pièces : 41,45 € HT / 45,60 € TTC

Sablé chocolat, fraisier, opéra, éclair chocolat, financier abricot pistache, sablé framboise, amondine citron, tartelette caramel

Tout chocolat excellence

Coffret 54 pièces : 83,00 € HT / 91,30 € TTC

Succès amande, tartelette framboise, tartelette chocolat, chocolat blanc menthe, caroline, tartelette choco café, chocolat passion, chocolat gelée framboise, abricot pistache

Petits fours sucrés

Coffret 56 pièces : 54,00 € HT / 59,40 € TTC

Chocolat croquantine, chocolat pistache, tartelette mousse framboise, caramel pomme, éclair chocolat, éclair café, barquette framboise, tartelette citron

Collection de mini éclairs

Coffret 70 pièces : 55,70 € HT / 61,27 € TTC

Vanille, caramel, chocolat, café

Mini boîte en bois : exotique

Coffret 18 pièces : 39,60 € HT / 43,56 € TTC

Pana cotta coco ananas passion, pain d'épices gingembre et fruits secs, arabica baba chantilly vanille Bourbon

Mini boîte en bois : terre bretonne

Coffret 18 pièces : 39,60 € HT / 43,56 € TTC

Crème au chouchen, sablé breton pomme caramélisée au cidre, far aux pruneaux caramel au beurre salé

Mini boîte en bois : étonnant

Coffret 18 pièces : 39,60 € HT / 43,56 € TTC

Choco menthe verte, 2 chocolats mousse pequillos, noisette chantilly étonnante

Mini boîte en bois : soleil (en saison)

Coffret 18 pièces : 45,00 € HT / 49,50 € TTC

Gelée melon basilic fraise, sablé au thym citron jaune, pêche pochée au vin moelleux

Sandwichs cocktails

Coffret 50 pièces : 50,00 € HT / 55,00 € TTC

Fromage frais concombre

Foie gras de canard chutney figue

Jambon de Parme Parmesan pesto

Citron gingembre saumon fumé

Crème de poivron olive à la grecque

Sandwichs exotiques

Coffret 50 pièces : 60,00 € HT / 66,00 € TTC

Crudités crème citron gingembre

Jambon de Parme mozzarella pesto

Poulet rôti tandoori aux carottes fondantes

Crevettes poêlées au sésame aubergine grillée

Roti de porc ananas coriandre

Sandwichs moelleux terre & mer

Coffret 30 pièces : 42,00 € HT / 46,20 € TTC

Magret de canard beurre d'orange fruits secs

Jambon blanc Comté moutarde cornichon

Rosbif salade pickles maison

Rillettes de poisson à l'aneth

Saumon fumé beurre ½ sel fenouil frais

Sandwichs moelleux végétariens

Coffret 30 pièces : 49,50 € HT / 54,45 € TTC

Fromage frais concombre coriandre

Chèvre au miel d'Iroise betterave rouge

Tomate avocat mayo aux fines herbes

Courgettes poêlées au thym pignons de pin

Omelette poivrons rouges oignons

Sandwichs pain nordique tout poisson

Coffret 60 pièces : 35,00 € HT / 38,50 € TTC

Saumon fumé citron

Sardine beurre ½ sel mignonnette

Thon mayonnaise olive

Rillettes de lieu à l'aneth

Maquereau pickles

Logistique, intendance, service

Forfait livraison et reprise du matériel : 40,00 € HT / 44,00 € TTC

Ou

Forfait livraison, dressage du buffet, reprise du matériel : 60,00 € HT / 66,00 € TTC

Ou

Tarif forfaitaire service au buffet 2 heures (un maître d'hôtel) : 120,00 € HT / 132,00 € TTC

Y compris livraison, dressage du buffet.