



# NOS OFFRES A EMPORTER

## 2018

## OFFRES TRAITEUR A EMPORTER

<b>Cocktails</b>	<i>Pages 2 à 6</i>
<b>Logistique, service</b>	<i>Page 7</i>
<b>Buffets</b>	<i>Pages 8 à 9</i>
<b>Entrées froides</b>	<i>Page 9</i>
<b>Entrées chaudes</b>	<i>Page 10</i>
<b>Plats chauds</b>	<i>Pages 10 à 11</i>
<b>Plats traditionnels</b>	<i>Page 12</i>
<b>Desserts</b>	<i>Page 13</i>
<b>Art de la table</b>	<i>Page 13</i>

## 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, amandine 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.



## 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 & fraicheurs**

**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 choux 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 €