Catalogue traiteur

2021-2022

Une offre pour chaque occasion

Derrière le nom de La table Bretonne, vous trouverez une équipe dynamique et passionnée, des produits frais et autant que possible locaux, une cuisine audacieuse et savoureuse. Professionnalisme, authenticité et exigence sont les maîtres mots de toutes nos prestations, qu'il s'agisse de l'élaboration des plats en cuisine, du service ou de l'organisation de toute réception.

- Accueil du matin, petit déjeuner & pause
- Cocktails
- Offres avec services (déjeuners et repas)
- Crêpes et galettes
- Plateaux à partager
- Cochon et agneau grillés
- Offres à emporter
- Boissons
- Logistique, intendance & service

Christian Landouzy, le chef du "tout est permis"

VOUS RAVIR

Notre chef, Christian Landouzy, est un passionné. Chaque nouvelle prestation est l'occasion pour lui d'imaginer de nouvelles recettes, de nouveaux accords de saveurs et de textures.
Ce catalogue traiteur vous donnera un aperçu de notre offre, néanmoins, qu'il s'agisse d'un évènement privé ou professionnel, n'hésitez pas à nous faire part de vos attentes particulières.
Avec La table Bretonne tout est permis.

Accueil et pauses

Accueil du matin

Tarif par personne | 4,50 € TTC*
Café, thé, lait, sucre, lichouserie
Jus d'orange, jus de pomme, eau plate, eau pétillante
Mini viennoiseries, palets Breton : 3 pièces par personne

Petit déjeuner

Tarif par personne | 12,70 € TTC*
Café, thé, chocolat, lait, sucre, lichouserie
Jus d'orange, jus de pomme, eau plate, eau pétillante
Baguette artisanale, pain de mie, pain au maïs
Mini viennoiseries, palets Breton, kouing amann : 4 pièces par personne
Confiture Maison *(fruit selon saison)*, miel d'Iroise, beurre 1/2 sel, beurre doux
Produits salés : saumon fumé, andouille artisanale, jambon de Parme,
chèvre frais des abers *(saison)*
Suggestion : Œufs brouillés aux lardons & oignons confits | 71,00 € TTC | *Minimum de 50 personnes*

Pause du matin

Tarif par personne | 3,10 € TTC*
Café, thé, lait, sucre, lichouserie
Jus d'orange, jus de pomme, eau plate, eau pétillante
Mini gourmandises : 2 pièces par personne

Pause de l'après-midi

Tarif par personne | 5,10 € TTC*
Café, thé, lait, sucre, lichouserie
Jus d'orange, jus de pomme, eau plate, eau pétillante, Cidre fermier (1 bouteille pour 10)
Far aux pruneaux, crêpe au caramel beurre salé : 2 pièces par personne

**Minimum de 25 personnes*

COCKTAILS

Nos coffrets

Canapés tradition

8 variétés sans porc | Coffret 48 pièces | 47,40 € 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 | 71,60 € TTC
Jambon sec crème roquette - Crème basilic parmesan tomate séchée - Poivron rouge olive sur cake - Saumon à l'estragon fève - Chèvre figue noire - Crème citron saumon fumé Foie gras chutney mangue abricot - Sauce cocktail au pamplemousse crevette Mousseline de poulet tomate concombre

Mise en bouche

Coffret 63 pièces | 81,20 € 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
Oeuf de caille magret fumé pistache - Verrine tartare de St Jacques

Coffret breton

Coffret 48 pièces | 62,50 € TTC

- Maki au sarrasin
- Rillettes de poisson de la criée
- Carpaccio de St Jacques au citron vert
- Tartelette chèvre frais des abers, oeufs de truite
- Tartelette crabe & céleri rémoulade
- Mousseline de chou-fleur rouget
- Burger de Pouldreuzic

Tartelettes océanes

Coffret 24 pièces | 43,70 € TTC

- Mousseline de crevette
- Deux saumons perles wasabi
- Tapenade pequillos lotte snackée
- Béchamel crustacé St Jacques Salicorne

Mini bodega

Coffret 60 pièces | 90,95 € TTC
Coffret 24 pièces | 41,90 € 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

Coffret tout foie gras

Coffret 30 pièces | 65,10 € TTC

- Tiramisu de foie gras griotte sauvage
- Bonbon de foie gras au chocolat noir "Nougat" de foie gras

Coffret mets fumés

Coffret 40 pièces | 45,10 € TTC

- Blinis sarrasin saumon fumé citron gingembre
- Blinis sarrasin hareng fumé tartare d'algues
- Pain de mie magret fumé chutney de figue
- Pain de mie filet mignon fumé beurre de baratte

Mini burger

Coffret 24 pièces | 41,60 € TTC

- Foie gras figue
- Volaille tomate confite Roquefort abricot moelleux
- Carotte au cumin

Plateau cakes apéritif

Cake apéritif entier tranchée 800 Grs | 24,00 € TTC
Environ 12 Tranches

- Cake sarrasin andouille
- Cake chèvre
- Cake saumon fumé
- Cake fruits secs
- Cake olive

Coffret Maki

Coffret 70 pièces | 69,50 € TTC

- Crème de poivron - chèvre
- Caviar d'aubergine
- Mousse volaille aux épices
- Saumon fumé

Jardin de légumes croquants, crème de poivron

Coffret 500g | 30,35 € TTC

Pain surprise moelleux aux graines

Pain 50 pièces | 29,35 € TTC

Pain surprise campagne

Pain 50 pièces | 37,60 € TTC

Pain surprise nordique

Pain 40 pièces | 41,25 € TTC

Nos sandwichs

Sandwichs cocktails

Coffret 50 pièces | 60,70 € 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 48 pièces | 72,75 € TTC

Crudités crème citron gingembre
Jambon de Parme mozzarella pesto
Poulet rôti tandoori aux carottes fondantes
Crevettes poêlées au sésame aubergine grillé
Bacon ananas coriandre

Sandwichs moelleux terre & mer

Coffret 30 pièces | 50,95 € 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 1/2 sel fenouil frais

Possibilité de changer le pain en pain sans gluten +5% sur tarif

Sandwichs moelleux végétariens

Coffret 30 pièces | 60,00 € TTC

Alternative en BIO +15% sur tarif
Fromage frais concombre coriandre
Chèvre au miel d'Iroise betterave rouge
Tomate avocat crème aux fines herbes
Courgettes poêlées au thym pignons de pin
Omelette poivrons rouges oignons

Sandwichs pain nordique tout poisson

Coffret 60 pièces | 42,40 € TTC

Saumon fumé citron
Sardine beurre 1/2 sel mignonnette
Thon mascarpone olive
Rillettes de lieu à l'aneth
Maquereau pickles

Nos pièces à réchauffer

Pièces chaudes N°1

Coffret 45 pièces | 34,50 € TTC

- Cannelé sarrasin
- Chouquette
- Saucisse aux algues

Pièces chaudes N°2

Coffret 45 pièces | 46,40 € TTC

- Zakouski aux légumes
- Croustillant surkrut
- Croque andouille

Pièces chaudes N°3

Coffret 30 pièces | 71,85 € 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 | 36,35 € TTC

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

Nos pièces sucrées

Petits fours tradition
Coffret 48 pièces | 60,35 € TTC
- Sablé chocolat
- Fraisier
- Opéra
- Eclair chocolat
- Financier abricot pistache
- Sablé framboise
- Almondine citron
- Tartelette caramel

Tout chocolat excellence
Coffret 48 pièces | 77,25 € TTC
- Croquants au praline, chocolat & café
- Financiers chocolat et à l'orange
- Feuillantine praline, gianduja et noisette
- Croquants chocolat et fruits secs
- Financier à la mousse de chocolat et chocolat blanc
- Tartelette chocolat à la noisette

Collection de mini éclairs
Coffret 64 pièces | 67,60 € TTC
- Vanille
- Caramel
- Chocolat
- Café

Petits fours sucrés
Coffret 56 pièces | 65,55 € TTC
- Chocolat croquantine
- Chocolat pistache
- Tartelette mousse framboise
- Caramel pomme
- Eclair chocolat
- Eclair café
- Barquette framboise
- Tartelette citron

Mini boite en bois : exotique
Coffret 18 pièces | 51,40 € TTC
- Pana cotta coco ananas passion
- Pain d'épices gingembre et fruits secs
- Arabica baba chantilly vanille Bourbon

Mini boite en bois : soleil
Coffret 18 pièces | 54,60 € TTC
- Gelée melon basilic fraise
- Sablé au thym citron jaune
- Pêche pochée au vin moelleux (en saison)

Mini boite en bois : terre bretonne
Coffret 18 pièces | 48,10 € TTC
- Crème au chouchen
- Sablé breton pomme caramélisée au cidre
- Far aux pruneaux caramel au beurre salé

Mini boite en bois : étonnant
Coffret 18 pièces | 48,10 € TTC
- Choco menthe verte
- 2 chocolats mousse pequillos
- Noisette chantilly étonnante

Verrines sucrées
Choix de 4 sortes x 5 unités
Coffret 20 pièces / 61,50 € TTC
- Chocolat noir cointreau
- Fruits rouges crémeux citron
- Spéculos poire poêlée
- Amaretto griotte
- Montblanc gavotte
- Pina colada ananas
- Toblerone caramel beurre salé
- Tiramisu meringue framboise
- Baba au rhum chantilly vanille
- Melon pruneaux

Ateliers et îlots
animés par nos cuisiniers

Produits sélectionnés auprès de nos producteurs et artisans pour 60 personnes

Ilot foie gras
Forfait : 405,00 € TTC
- Crème brulée
- Terrine maison de caille au foie gras
- Pain de notre artisan boulanger

Ilot sélection fumée (3 pièces)
Forfait : 252,00 € TTC
Fumage maison
- Lieu fumé
- Filet mignon fumé Toasts aux algues
- Baguette de campagne

Ilot fondue au gorgonzola
Forfait : 188,00 € TTC
- Grenailles, saucisses confites
- Toasts baguette de campagne

Ilot charcuteries artisanales
Forfait : 310,00 € TTC
- Jambon cru Noir de Bigorre
- Filet mignon fumé maison Chorizo
- Saucisson sec
- Pain de notre artisan boulanger

Ilot de Perlières (2 pièces)
Forfait : 220,00 € TTC
- 2 Huîtres de Plougastel Le Gall
- Vinaigre de cidre échalote
- Citron jaune Beurre de ferme
- Pain de seigle artisanal

Atelier galichonettes blé noir (3 pièces)
Forfait : 270,00 € TTC
Cuisson sur billig - Spécialité maison
- Andouille artisanale oignon
- Légumes au cumin, chorizo

Atelier Grand Large (3 pièces)
Forfait : 430,00 € TTC
- Saumon Label rouge fumé maison
- Ormeaux de Lilia Plouguerneau
- Pain de notre artisan boulanger

Atelier langoustines (6 pièces)
Forfait : 435,00 € TTC
- Langoustines flambées à la gnole
- Pain de notre artisan boulanger

Atelier tomates d'Amour (200 pièces)
Forfait : 220,00 € TTC
- Tomate cœur de pigeon au caramel
- Graines de sésame - Coco citron vert

Atelier Plancha (3 pièces)
Forfait : 380,00 € TTC
- St Jacques à la vanille Bourbon
- Lotte au poivron rouge
- Queues de crevettes marinées aux épices
- Toasts

Autres ateliers & îlots

Minimum 150 pièces

3 choix

Bouchées gourmandes

Tarif forfaitaire : 305,00 € TTC

- Flanc de caille fruit moelleux
- St Jacques à l'estragon frais
- Saumon frais rôti à la poitrine fumée
- Cornet de légumes
- Boulette de bœuf à la coriandre fraîche
  coulis de poivron rouge

Mini cassolettes de nos régions

Tarif forfaitaire : 315,00 € TTC

- Alsace : Choucroute
- Auvergne : La truffade
- Bretagne : Kig Ha Farz
- Normandie : Pomme lard au camembert
- Pays Basque : Poulet basquaise
- Provence : Légumes confits rouget
- Savoie : Tartiflette
- Sud-ouest : Cassoulet

Nos offres avec service 25 personnes minimum*

Buffet express | Service au buffet compris

Tarif | 22,45 € TTC par personne
Option plat chaud : nous consulter

Cochonnailles
Jambon de Parme
Rosette
Rillettes
Chorizo
Saucisse aux algues
Condiments

L'Océan
Saumon fumé d'Atlantique
Grosses crevettes, Mayonnaise

Les salades maison
Coleslow pomme & raisins secs
Graines aux légumes & fêta
Vinaigrette

Dessert
Tartare de fruits, chantilly maison Biscuits

Pain de campagne
Beurre

Repas Aber Ildut

Tarif | 35,15 € TTC par personne

- Mousseline de panais, lard artisanal grillé au romarin
  Oignon de Roscoff confit

Ou

- Noix de St Jacques sur rosace de pommes de terre Jus de veau réduit

Ou

- Tartare de lieu aux légumes, algues wakamé
  Huile de tomate confite

- Pintadeau fermier, velouté de verger
  Gratin de pomme de terre, légumes

Ou

- Filet mignon breton rôti, jus réduit au miel d'Iroise Far fritet, pomme, artichaut

Ou

- Magret de canard, sauce poivrade
  Grenailles, légumes

- Tarte Ganache caramel

Ou

- Tiramisu pain d'épices orange

Ou

- Tarte façon crème brûlée

Pain

Repas Aber Wrac'h

Tarif /47,90 € TTC par personne

- Rémoulade de céleri aux fines herbes
  St Jacques & langoustines en carpaccio au yuzu

Ou

- Pressé de foie gras de canard au magret fumé
  Croustillants au sarrasin, chutney de betterave rouge

Ou

- Lieu jaune pêche bretonne
  Purée de pois cassés, saucisse aux algues

- Filet de boeuf charolais, sauce truffe
  Écrasé de pomme de terre, légumes

Ou

- Filet de veau, sauce aux agrumes vanillée
  Purée d'Amandine, légumes & fruits de saison

Ou

- Canon d'agneau au thym et ail doux
  Légumes façon tajine

- Chocolat coeur fondant, glace pistache

Ou

- Pomme caramélisée, sablé breton, glace gavotte

Ou

- Fruits frais de saison au sirop de menthe, crème fouettée

Pain

*Détail logistique et intendance : cf page 31

Crêpes & Galettes

Saveurs bretonnes

Animation galettes et crêpes : service au buffet

Formule expresse | 19,40 € TTC par personne
Pour 25 personnes minimum

Galette froide :

- Saumon fumé roulé dans sa galette de blé noir
  Crème de ciboulette Verdure du jardin
  Crudités, vinaigrette

Galette chaude :

- Galette complète avec jambon, œuf, emmental râpé

Dessert :

- Tarte feuilletée aux pommes

Prestations comprenant :

- une crêpière
- les couverts et assiettes, les serviettes
- le temps de dressage du buffet
- le temps de service : 2h00
- le temps de débarrassage
- le déplacement

Nappage des tables réalisé par le client
Temps supplémentaire de service 1 h soit 49.00 € par crêpière.

Animation galettes et crêpes
Formule tradition

Groupe de 25 personnes/ *23,00 € TTC par personne*
Groupe moins de 25 personnes : 575,00 € TTC

1 Galette complète : jambon, oeuf, emmental râpé
1 Galette - la même pour tous - (choix parmi les galettes proposées ci-dessous
Crêpes de froment à volonté : beurre, sucre, confiture, chocolat, caramel au beurre salé

Choix de galettes
L'Elorn : saumon fumé, crème citron gingembre
La forestière : champignons frais, persillade
La charcutière : andouille, sauce moutarde
L'artisanale : saucisse aux algues, béchamel fumée
la campagnarde : lard grillé, emmental râpé
La Pouldreuzic : pâté Hénaff, oignons de Roscoff
la fromagère : chèvre des abers, pomme, miel d'iroise

Prestations comprenant :

- une crêpière
- les couverts et assiettes, les serviettes
- le temps de dressage du buffet
- le temps de service : 2h30
- le temps de débarrassage
- le déplacement

Nappage des tables réalisé par le client
Temps supplémentaire de service 1 h soit 49,00 € par crêpière.

Suggestion pour l'apéritif

Tarif | 6,00 € TTC par personne

Amuse bouches :
- Maki au sarrasin
- tomates cerise
- fromages, biscuits salés

Les galichonettes sur bilig - Spécialité maison
- Andouille
- Oignon
- Thon

Nos plateaux à partager

PLATEAU Cochonnailles

Pour 10 personnes | 78,40 € TTC

- Jambon blanc au torchon, boudin noir
- Jambon de Parme
- Saucisse sèche
- Saucisse aux algues
- Andouille artisanale
- Rillettes, pâté de Pouldreuzic
- Condiments

PLATEAU Poissons

Pour 10 personnes | 89,00€ TTC

- Rillettes de thon à l'aneth
- Crevettes roses
- Saumon fumé émincé d'oignons
- Filet de maquereau au poivre
- Salade de pâtes au hareng fumé

PLATEAU Fromages

Pour 10 personnes | 43,15 € TTC
Demi plateau : 29,20 € TTC

- Comté
- Mimolette vieille
- Chaource
- Camembert
- Tomme artisanale
- Confiture de cerise
- Fruits secs

PLATEAU Viandes

Pour 10 personnes | 76,40 € TTC

- Rosbif
- Blanc de volaille
- Magret de canard
- Filet mignon de porc
- Gigot d'agneau
- Condiments et mayonnaise maison

PLATEAU Mixte Charcuteries fromages

Pour 10 personnes / 69,70 € TTC

- Jambon de Parme
- Saucisse sèche
- Andouille
- Chorizo
- Camembert
- Comté
- P'tit Basque Brebis
- Tomme de montagne

Un dessert au Choix

Pour 10 personnes | 3,50 x 10 soit 35,90 € TTC

- Salade de fruits de saison
- Crémeux ananas
- Crème raisins agrumes

Salade verte et vinaigrette

Pour 10 personnes | 11,30 € TTC

Boulangerie

Pour 5 personnes | 3,40 € TTC
Pain de campagne 400g

MODALITES DE COMMANDE

Livraison dans tout le Finistère :
prix selon localisation

Délai de commande : 48 heures

Conditionnement pour 10 Personnes
Ustensiles à usage unique éco-responsables sur demande :
cf tarifs page 30

Cochon & agneau grillés

Cochons grillés

Porcelet élevé aux céréales et sans antibiotique
Minimum 20 kg, soit environ 40 parts

Porcelet grillé nature

- 12,20 € TTC le Kg soit 6,10 € TTC la part
- Avec semoule aux raisins et grenailles au beurre Breton
  7,40 € TTC la part
- Avec semoule aux raisins, grenailles au beurre Breton et légumes
  9,25 € TTC la part

Porcelet grillé farci de semoule aux légumes et épices

- 16,20 € TTC le Kg 8,10 € TTC la part

Agneaux grillés

Agneau farci semoule aux fruits secs et épices du Sud
20 kg, soit environ 40 parts | 605 € TTC

Agneau nature
20 kg, soit environ 40 parts | 552 € TTC

Sanglier grillés

Sanglier grillé nature
24,10 € TTC le Kg | Minimum 20 kg

Accompagnements

Commande minimum : 10 parts par plat

- Légumes couscous | 3,05€ TTC
- Semoule aux raisins | 0,95 € TTC
- Poêlée champignons forestiers | 4,95 € TTC
- Gratin dauphinois | 2,20 € TTC
- Pomme campagnarde | 1,80 TTC
- Pomme de terre à l'Anglaise | 1,25 € TTC
- Riz pilaf | 0,85 € TTC
- Fagot haricots verts | 2,45 € TTC
- Fagot Haricots verts bardé | 2,95 € TTC
- Far noir | 2,10 € TTC
- Tomate à la Provençale | 0,85 € TTC
- Embeurrée de choux aux lardons | 2,30 € TTC
- Grenailles au beurre | 1,50 € TTC

Notre offre à emporter

Nos buffets

Buffet cochonnailles

Tarif | 13,20 € TTC par personne

- Crudités : tomates aux olives, carottes râpées ciboulette, concombre à la crème persil, betterave rouge courgette oignon
- 1/2 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 | 17,10 € TTC par personne

- Salade de pâtes
- Macédoine de légumes
- Taboulé aux épices
- Tomates aux olives, melon (en 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 | 26,50 € TTC par personne

- Coleslow 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 aux pommes

MENU Big Party (à emporter)

Tarif | 14,35 € TTC par personne

Pour groupe de 25 personnes minimum

- Salade de pâtes aphrodisiaque
  ou
  Taboulé aux épices
- Jambon à l'os tranché dans son jus
  ou
  Cuisse de poulet crème champignon
  Pomme de terre grenailles
  ou
  Gratin
- Camembert portion, micro beurre
- Tarte aux pommes

Nos entrées

Entrées froides

Crudités
250g | 5,75 € TTC
Carottes râpées ciboulette - Salade de tomates au thon - Betterave rouge courgette oignon - Concombre à la crème persil - 1/2 œuf dur

Salades maison
250g | 10,60 € TTC
- Salade de pâtes à la sicilienne
- Piémontaise
- Céleri rémoulade
- Taboulé aux épices
- Salade de riz ananas crevettes

- Terrine de poisson | 2,40 € TTC
- Charcuteries | 6,40 € TTC
  Jambon blanc - Rosette - Jambon de Parme - Chorizo - Andouille
- Coquille macédoine / surimi | 3,20 € TTC
- Viandes froides | 6,40 € TTC
  Rôti de porc - Rosbif - 1/2 cuisse de poulet
- Melon / jambon de Parme | 5,25 € TTC (Saison)
- Duo de saumon (fumé et frais) | 6,10 € TTC
- Plateau de la mer | 7,50 € TTC
  Lieu - Saumon - Crevettes
- Plateau de fruits de mer | Selon cours
  1/2 crabe - Bigorneaux - Crevettes - Langoustines - Huîtres
- Foie gras de canard et pain de mie aux fruits secs I 5,35 € TTC
- Assiette terre et mer | 8,30 € TTC
  Terrine de foie gras de canard - Saumon fumé

Entrées chaudes

- Filet de lieu, sauce Dieppoise | 5,45 € TTC
- Filet de lotte à l'américaine | 6,90 € TTC
- Filet de sole, velouté à la vanille | 6,90 € TTC
- Dos de cabillaud aux condiments confits | 6,50 € TTC
- Marmite du pêcheur au saumon et fruits de mer | 5,90 € TTC
- St Jacques sauce onctueuse aux petits légumes | 7,00 € TTC
- Pétoncles aux lardons fumés à la sauce ivoire | 7,00 € TTC
- Feuilleté de St Jacques, poêlée de pétoncles et lardons | 5,90 € TTC

Pour toutes ces offres : commandes de 10 parts minimum par plats

Nos plats chauds

VOLAILLE

- Cuisse de poulet rôti | 4,10 € TTC
- Cuisse de pintade rôtie | 5,45 € TTC
- Émincé de volaille, velouté de champignon | 4,10 € TTC
- 1/2 coquelet poché dans un bouillon de légumes sauce morille | 6,60 € TTC

PORC

- Rôti de porc | 4,20 € TTC Filet mignon rôti | 6,20 € TTC Jambon à l'os | 4,65 € TTC
- Jambon à l'os avec gratin dauphinois (Tarif spécial groupe)
  - Groupe de 20 à 60 personnes | 6,75 € TTC la part
  - Groupe de 60 personnes et plus | 6,45 € TTC la part
- Jambon artisanal entier cuit au vin rouge | 205,00 € TTC (Jambon de 9 kg / 45 personnes)
- Cochon grillé nature* | 12,20 € TTC le Kg soit 6,10 € TTC la part
  - Avec semoule aux raisins et grenailles au beurre Breton 7,40 € TTC la part
  - Avec semoule aux raisins, grenailles au beurre Breton et légumes | 9,25 € TTC la part
- Cochon grillé farci de semoule aux légumes et épices* 16,20 € TTC le Kg soit 8,10 € TTC la part

Sauce : supplément 0,50 € TTC la part
**Porcelet élevé aux céréales et sans antibiotiques*
Minimum de 20 kg soit environ 40 parts

VEAU

- Mijoté de veau aux légumes | 7,00 € TTC
- Pavé de veau rôti au miel | 7,00 € TTC
- Pavé de veau velouté de morille | 8,10 € TTC

AGNEAU

- Agneau farci semoule aux fruits secs et épices du Sud | 605,00 € TTC la pièce de 20 kgs soit 40 parts
- Agneau nature | 551,00 € TTC la pièce de 20 kgs soit 40 parts

ACCOMPAGNEMENTS

Commande minimum : 10 parts par plat

- Légumes couscous | 3,10 € TTC
- Semoule aux raisins | 0,95 € TTC
- Poêlée champignons forestiers | 5,00 € TTC
- Gratin dauphinois | 2,20 € TTC
- Pomme campagnarde | 1,80 TTC
- Pomme de terre à l'Anglaise | 1,25 € TTC
- Riz pilaf | 0,85 € TTC
- Fagot haricots verts | 2,45 € TTC
- Fagot Haricots verts bardé | 3,00 € TTC
- Far noir | 2,10 € TTC
- Tomate à la Provençale | 0,85 € TTC
- Embeurrée de choux aux lardons | 2,30 € TTC
- Grenailles au beurre | 1,50 € TTC

Nos plats traditionnels

Commande pour 10 personnes minimum

- Couscous avec légumes et semoule aux raisins
  - 1 cuisse poulet, 2 merguez | 7,75 € TTC
  - 1 cuisse poulet, 2 merguez, agneau | 11,60 € TTC
- Poulet basquaise avec riz | 6,00 € TTC
- Bœuf Bourguignon avec grenailles | 7,20 € TTC
- Coq au vin avec grenailles | 6,80 € TTC
- Blanquette de veau avec riz | 7,20 € TTC
- Paëlla poulet calmar crevettes | 9,40 € TTC
- Sauté de porc à la Provençale | 6,40 € TTC
- Rougaille saucisse, riz | 6,60 € TTC
  - supplément : lentilles ou haricots rouges | 3,40 € TTC
- Tartiflette avec salade | 7,20 € TTC
- Curry d'agneau à l'indienne avec riz | 7,75 € TTC
- Carbonnade à la bière bretonne, pomme de terre Amandine | 7,75 € TTC
- Tikka Masala poulet | 7,20 € TTC

Etonnez et régalez vos invités :

- Cuisse de canard aux navets vanillés | 6,50 € TTC
- Colombo de volaille au lait de coco, riz | 7,20€ TTC
- Kig Ha Farz | Portion 850 g | 9,85 € TTC
  - *Bouillon aux légumes frais, croûtons, jarret de porc, far noir, lipic*
  - Far blanc (Supplément de 1,05 € TTC)
  - supplément : boeuf paleron, lard, saucisse à l'ail | 4,85 € TTC
- Choucroute de la mer | 500g minimum | 17,65 € TTC
  - *Saumon, St Jacques, cabillaud, haddock, moules, grandes crevettes, choucroute, pommes de terre*
- Parmentier de confit de canard 7,10 € TTC

Nos Desserts

PATISSERIES TRADITIONNELLES INDIVIDUELLES

- Opéra | 2,90€ TTC
- Feuillantine chocolat | 3,20 € TTC
- Fraisier | 5,40 € TTC
- Tarte aux pommes | 1,80 € TTC
- Tarte aux fruits | 3,35 € TTC
- Éclair café, chocolat, vanille | 2,10 € TTC
- Moelleux chocolat | 3,70 € TTC
- Salade de fruits de saison | 4,30 € TTC
- Verrine tout chocolat | 3,90 € TTC
- Verrine tiramisu café | 3,90 € TTC

LES GRANDS ENTREMETS

(20 à 24 parts)

- Feuillantine chocolat | 72,60 € TTC
- Opéra | 75,55 € TTC
- Fraisier | 114,30 € TTC
- Mangue passion | 82,75 € TTC
- Craquant 3 chocolats | 83,85 € TTC
- Caramel poire | 65,65 € TTC
- Framboisier | 84,95 € TTC

    - *Personnalisation de la décoration de votre entremet : "Joyeux anniversaire" Supplément de 3,00 €*

Les boissons

À la bouteille

- Rouge Merlot Le petit Balthazar | 7,70 € TTC
- Rosé Cinsault Le petit Balthazar IGP Pays d'Oc | 7,70 € TTC
- Sauvignon Blanc Le petit Balthazar | 7,70 € TTC
- Cidre fermier* | 6,30 € TTC

- Jus d'orange | 3,95 € TTC
- Jus de pomme* | 3,75 € TTC
- Breizh cola | 4,30 € TTC

Les eaux

- Eau plate* | 1,75 € TTC
- Eau gazeuse* | 2,30 € TTC

**Bouteilles consignées*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Boissons chaudes

- Espace café | 69,20 € TTC pour 50 personnes minimum
  - *Percolateur, café, tasses à usage unique, agitateurs, sucre*

- Café, thé, infusions, sucre, lichouseries | 1,40 € TTC par personne

Boissons pour votre cocktail avec service

Formule par personne :

- **Boissons softs** | 2,40 € TTC
  - jus d'orange
  - jus de pomme artisanale
  - Breizh cola
  - eau pétillante
  - eau plate

- **Cocktail planteur exotique | Présentation en fontaine**
  2,60 € TTC + prix softs
  - jus d'orange
  - jus de pomme artisanal
  - Breizh cola
  - eau pétillante
  - eau plate

- **Blanc de Blancs Cruse bulles fines, crèmes, Cidre fermier artisanal**
  3,40 € TTC + prix softs

- **Champagne Réserve Brut | 2 flûtes par personne**
  7,90 € TTC + prix softs

- **Cocktail de cidre façon sangria**
  4,00 € TTC

- **Bouteille Grant's Scotch Whisky**
  25,20 € TTC

- **Bouteille (1L) Ricard**
  35,50 € TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Boissons pour votre repas avec service

Formule par personne :

- Eau plate Plancoët, eau gazeuse Plancoët fines bulles | 2,65 € TTC

- **Formule Bordeaux AOP** | 6,15 € TTC par personne
  - Sauvignon IGP l'Océade
  - Bordeaux rouge AOP, Château Champs de Mars
  + prix Eau plate Plancoët, eau gazeuse Plancoët - Café, thé, infusions

- **Formule Le petit Balthazar** | 8,70 € TTC par personne
  - Viognier Sauvignon IGP Pays d'Oc - Pierrick harang Oenologue
  - Merlot IGP Pays d'Oc - Pierrick harang Oenologue
  + prix Eau plate Plancoët, eau gazeuse Plancoët - Café, thé, infusions

- **Formule sélection du Caviste** | 11,65 € TTC par personne
  - Valençay blanc Jean-François ROY
  - Valencay rouge Jean-François ROY
  + prix Eau plate Plancoët, eau gazeuse Plancoët - Café, thé, infusions

Les bières biologiques Poèm,

Compagnie des brasseries maritimes - Brest

Fourni avec tireuse + 100 gobelets

- **Bière Bio Poèm Blonde 20 litres** | 185,00 € TTC
- **Bière Bio Poèm Ambrée 20 litres** | 210,00 € TTC
- **Bière pression en fût de 30 litres STELLA** | 225,00 € TTC
- **Cidre pression en fût de 20 litres Val de Rance** | 131,20 € TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Art de la table

Pour sublimer votre évènement :

- Verrerie cocktail | 2 verres | 1,10 € TTC
- Art de la table | 3 assiettes, 3 couverts, 1 verre | 2,90 € TTC
- Nappe en coton | 11,30 € TTC
- Serviette en coton | 1,15 € TTC
- Nappe ronde spunbond | (noir, blanc, rouge, gris) | 14,35 € TTC

Pour l'aspect pratique :

- Verres écoresponsables | 0,25 € l'unité TTC
- Vaisselle écoresponsable | 2 assiettes, 3 couverts, 1 verre | 3.20 € TTC

Logistique, intendance & service

- Forfait livraison : 49,00 € TTC
- Forfait reprise du matériel : 49,00 € TTC

Ou

- Forfait livraison, dressage du buffet, reprise du matériel : 118,00€ TTC

Ou

- Forfait livraison, dressage du buffet, service au buffet 2 heures (un maître d'hôtel), reprise du matériel : 170,00 € TTC

- **Offres avec service :**
  La prestation comprend : un cuisinier, un maître d'hôtel, le personnel de service, le temps de dressage, l'art de la table nappe et serviette ouatée, la vaisselle, la verrerie, le temps de service 2 heures, le temps de débarrassage, le déplacement.

  Tout dépassement est facturé en heures supplémentaires à 49,00 € TTC de l'heure.

CONTACT

La table Bretonne

9 rue de Quimper

29200 BREST

Votre interlocutrice :

Marie-Paule Le Bihan

contact@latablebretonne.fr

02 98 25 54 40