

A close-up photograph of a salmon tart. The tart is topped with fresh salmon fillets, dollops of white cream, and finely chopped green herbs. The background is a warm, wooden surface.

CARTE TRAITEUR

LA | table
Bretonne

La signature de vos réceptions

2 0 2 4 - 2 0 2 5

SOMMAIRE

ACCUEILS & PAUSES	Page 4 à 5
PIÈCES COCKTAIL	Page 6 à 11
ATELIERS & ÎLOTS	Page 12 à 14
LA CAVE	Page 15 à 17
REPAS AVEC SERVICE	Page 18 à 20
OFFRES À EMPORTER	Page 21 à 25
CRÊPES & GAULETTES	Page 26 à 27
CONTACT	Page 28

FAIT MAISON

La table Bretonne a instauré un dialogue de confiance avec ses fournisseurs, les circuits courts sont privilégiés pour l'approvisionnement en produits frais et de saison. Nous valorisons nos artisans producteurs et les produits français sont mis à l'honneur dans nos préparations. Le Bio est également présent pour vous offrir des mets de saveurs.

LE CHEF DU "TOUT EST PERMIS"

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 événement privé ou professionnel, n'hésitez pas à nous faire part de vos attentes particulières. Avec La table Bretonne tout est permis.

RSE

Engagée dans la Responsabilité Sociétale & Environnementale la direction de la SARL La table Bretonne est en responsabilité managériale accompagnée des personnels conscients des enjeux environnementaux et actifs dans la démarche. L'ensemble du personnel porte une attention toute particulière à la cohésion de l'équipe en interne et une vigilance de savoir être sur les relations externes.

L'ÉQUIPE À VOTRE SERVICE

Votre interlocutrice :

Marie-Paule LE BIHAN

Nos responsables cuisine et salle :

Dorian DENIAU, Xavier PIETERS

Nos cuisinières / cuisiniers / pâtissier :

Aroldo, Maryline, Aude, Stéphane, Corentin, Céline

Nos maîtres d'hôtel :

Isabelle, Laura, David, Elodie

Accueils & Pauses

Prestations avec service :
tasses en porcelaine, verrerie.

Offres sans service :
gobelets éco-responsables -
zéro plastique.

Prestation pour un minimum de 25 personnes



ACCUEIL DU MATIN

Tarif par personne | 4,90 € TTC

Café, thé, lait, sucre

Jus d'orange, jus de pomme, Plancoët Plate & Fines Bulles

Mini viennoiseries, palets Breton : 3 pièces / personne

PAUSE DU MATIN

Tarif par personne | 3,70€ TTC

Café, thé, lait, sucre

Jus d'orange, jus de pomme, Plancoët Plate & Fines Bulles

Mini gourmandises : 2 pièces / personne

PAUSE DE L'APRÈS-MIDI

Tarif par personne | 5,35 € TTC

Café, thé, lait, sucre

Jus d'orange, jus de pomme, Plancoët Plate & Fines Bulles,

Cidre fermier

Quatre-quart, crêpes au caramel beurre salé : 2 pièces / personne

PETIT DÉJEUNER

Tarif par personne | 15.00 € TTC

Café, thé, chocolat, lait, sucre

Jus d'orange, jus de pomme, Plancoët Plate & Fines Bulles

Mini viennoiseries, gâteau breton : 3 pièces / personne

Baguette artisanale, pain de campagne

Confiture,, beurre 1/2 sel

Produits salés : saumon fumé, andouille artisanale, jambon de Parme, chèvre frais des abers, fruit de saison

Suggestion : Œufs brouillés aux lardons & oignons confits |

74,70 € TTC minimum 50 personnes

Pièces cocktail

Coffrets pièces salées froides

Page 7 & 8

Sandwichs cocktail

Page 9

Coffrets pièces à réchauffer

Page 10

Coffrets pièces sucrées

Page 11

Prestation personnalisée

Contact service commercial au :

02 98 25 54 40



COFFRET BRETON

Coffret 48 pièces | 65,70 € 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
- Polenta aux légumes rouget
- Burger de Pouldreuzic

COFFRET METS FUMÉS

Coffret 40 pièces | 47,40 € TTC

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

COFFRET TOUT FOIE GRAS

Coffret 30 pièces | 68,50 € TTC

- Tiramisu de foie gras revisité
- Sucette de foie gras au chocolat noir
- "Nougat" de foie gras

"Je peux pas, j'ai cocktail"

COFFRET APÉRO

Coffret 55 pièces | 87,00 € TTC

- Courgette grillée mimolette
- Madeleine au parmesan
- Bun au chèvre frais, poivre noir du Brésil
- Croquant sarrasin tomate noisette
- Roulé breton au beurre de sardine
- Tartelette citron oeufs de saumon
- Pic pain d'épices foie gras physalis
- Feuilleté carotte au cumin

COFFRET MISE EN BOUCHES

Coffret 63 pièces | 85,40 € TTC

- Chorizo en épingle tomme olive noire
- Jambon de Parme Parmesan pesto
- Tartelette tomate confite concombre
- Tartelette volaille aux épices & noisette
- Ananas frais grosse crevette au poivre d'orange
- Oeuf de caille magret fumé pistache
- Blinis rillettes de saumon

COFFRET TARTELETTES OCÉANES

Coffret 24 pièces | 45,95 € TTC

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

COFFRET JARDIN DE LÉGUMES

Coffret 500 grs | 31,90 € TTC

- Assortiment de légumes de saison
- Crème de poivron



COFFRET MAKI AU BLÉ NOIR

Coffret 70 pièces | 73,05 € TTC

- Crème de poivron
- Chèvre
- Caviar d'aubergine
- Mousse volaille aux épices
- Saumon fumé, crème citron

COFFRET TOASTS CROQUANTS BLÉ NOIR

Coffret 30 pièces | 67,50 € TTC

- Artichaut noix cajou
- Courgette aux herbes
- Pesto basilic tomate confite
- Crème de carotte
- Houmous à la menthe
- Poivron fête



COFFRET CAKE APÉRITIF

Cake apéritif, 800 grs | 25,25 € TTC

Entier et tranché, environ 12 tranches

Au choix :

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

MINI BUN'S

Coffret 24 pièces | 43,35 € TTC

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

SANDWICHS EXOTIQUES

Coffret 50 pièces | 76,50 € 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 COCKTAILS

Coffret 50 pièces | 63,80 € 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 PAIN NORDIQUE TOUT POISSON

Coffret 60 pièces | 44,55 € TTC

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

SANDWICHS MOELLEUX TERRE & MER

Coffret 30 pièces | 53,60 € 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

SANDWICHS MOELLEUX VÉGÉTARIENS



Coffret 30 pièces | 63,05 € TTC

- Fromage frais concombre coriandre
- Chèvre au miel d'Iroise noix
- Tomate avocat crème aux fines herbes
- Courgettes poêlées au thym pignons de pin
- Omelette poivrons rouges oignons

Pièces chaudes

COLLECTION SAVEURS

Coffret 45 pièces | 48,80 € TTC

- Zakouski aux légumes
- Croustillant surkrut
- Croque andouille

COLLECTION CROQUES

Coffret 48 pièces | 43,00 TTC

- Croque au camembert
- Croque aux légumes de saison
- Croque poulet Tandoori

COLLECTION BRETONNE

Coffret 50 pièces | 38,30 € TTC

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

COLLECTION PRESTIGE

Coffret 30 pièces | 75,50 € TTC

- Croustillant de légumes au pesto
- Queue de crevette & ananas épices tandoori
- Saint Jacques en panure de noisette

COLLECTION TRADITION

Coffret 45 pièces | 36,25 € TTC

- Cannelé sarrasin
- Chouquette
- Saucisse aux algues

PETITS FOURS

Coffret 48 pièces | 72,00 € TTC

- Monts-Blancs revisités
- Choux pralinés
- Lingots citron noisette
- Opéra
- Dôme aux fruits rouges
- Financiers
- Rochers chocolat
- Spirales exotiques

COLLECTION MINI ÉCLAIRS

Coffret 72 pièces | 77,40 € TTC

- Vanille
- Caramel
- Chocolat
- Café

TOUT CHOCOLAT EXCELLENCE

Coffret 48 pièces | 90,50€ 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

MINI BOITE EN BOIS

Choix de 3 variétés x 10 unités

Coffret 30 pièces | 88,50 € TTC

- Sablé breton pomme caramélisée au cidre
- Chocolat noir cointreau
- Fruits rouges crémeux citron
- Spéculos poire poêlée
- Pina colada ananas
- Toblerone caramel beurre salé
- Tiramisu meringue framboise
- Baba au rhum chantilly vanille
- Choco menthe verte
- Noisette chantilly étonnante

PETITS FOURS SUCRÉS

Coffret 56 pièces | 74,50 € TTC

- Chocolat croquantine
- Chocolat pistache
- Tartelette mousse framboise
- Caramel pomme
- Eclair chocolat
- Eclair café
- Barquette framboise
- Tartelette citron

Îlots & Ateliers

Îlots

Page 13

Ateliers

Page 14

Les îlots, sont des espaces dressés à disposition des convives.

Les ateliers sont des animations culinaires réalisées devant vos invités par nos cuisiniers.



Îlots

PERLIÈRES

4,80 € TTC / Personne

- 2 Huîtres de Plougastel Le Gall
- Vinaigre de cidre échalote
- Citron
- Beurre de ferme
 - Pain de seigle artisanal

BOUCHÉES GOURMANDES 2 CHOIX - 120 PIÈCES MINIMUM

6,45 € TTC / Personne

- Flanc de caille fruit moelleux
- St Jacques à l'estragon frais
- Saumon frais LR rôti au lard de Colonatta
- Croustillant de légumes
- Boulette de bœuf à la coriandre fraîche, coulis de poivron rouge

FROMAGES

5,85 € TTC / Personne

- Tête de moine AOP, rosaces réalisées devant clients
- Brie de Meaux
- Chèvre frais des Abers
 - Toasts / Beurre de baratte
 - option : fondue au gorgonzola, accompagnement : grenailles du Pays - supp 1,60 € TTC /personne

Produits sélectionnés auprès
de nos producteurs et artisans.
60 personnes minimum

SÉLECTION FUMÉE FUMAGE MAISON

5,00 € TTC / Personne

- Lieu fumé
- Filet mignon fumé
- Saumon fumé
- Toasts aux algues
 - Baguette de campagne

CHARCUTERIES "NOIR DE BIGORRE"

6,75 € TTC / Personne

- Jambon cru
- Coppa
- Chorizo
- Saucisson sec
 - Toasts baguette de Campagne

GASPACHO



3,20 € TTC / Personne

- Déclinaison de 3 variétés
 - Gaspachos maison de saison

TARTINADES VÉGÉTALES



4,20 € TTC / Personne

- Crème de carotte
- Tomate confite
- Guacamole
- Crème courgette fêta menthe
- Houmous au cumin
- Légumes croquants
 - Toasts baguette de campagne

MINI CASSOLETTES DE NOS RÉGIONS

2 CHOIX - 120 PIÈCES MINIMUM

6,45 € TTC / Personne

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

GALICHONNETTES BLÉ NOIR

5,10 € TTC/ Personne

Une exclusivité La table Bretonne

Cuisson sur billig

- Andouille artisanale oignon
- Légumes au cumin
- Chorizo Ibérique

GRAND LARGE

7,55 € TTC/ Personne

- Saumon Label rouge fumé maison
 - Ormeaux de Lilia Plouguerneau
 - Pain de notre artisan boulanger

LANGOUSTINES FLAMBÉES

7,65 € TTC/ Personne

- Langoustines flambées à la gnole
 - Pain de notre artisan boulanger

PLANCHA DE LA MER 3 CHOIX

6,70 € TTC/ Personne

- St Jacques à la vanille Bourbon
- Lotte au poivron rouge
- Queues de crevettes marinées aux épices
- Calamar aux herbes de Provence
- Thon mariné au soja et sésame.

KEBAB

5,20 € TTC/ Personne

- Viandes marinées aux épices :
 - Veau, volaille
 - Salade, sauce aux herbes

FOIE GRAS

6,90 € TTC/ Personne

- Crème brûlée
- Foie gras de canard mi-cuit maison
 - Pain de notre artisan boulanger

BURGER

4,20 € TTC/ Personne

- Burger à la viande de bœuf
- Sauce tomate maison, roquette

PLANCHA VIANDES DE SÉLECTION 3 CHOIX

7,65 € TTC/ Personne

- Carré d'agneau au sirop d'érable
- Magret de canard aux fruits secs (élevage Sud-Ouest)
- Bœuf Charolais aux poivres (élevage régional)
- Poitrine de cochon Bio au miel de sarrasin (élevage local)
- Alouette de veau au jambon cru (élevage régional)
- Poulet Label Rouge (élevage régional)

La cave

Offre avec service
Page 16

Offre à emporter
Page 17



La cave

Les formules

Cocktail

SOFTS

2,50 € TTC/ Personne

- Jus d'orange, Jus de pomme artisanal
- Breizh cola
- Plancoët Plate, Plancoët Fines Bulles

CHAMPAGNE

8,30 € TTC/ Personne

- Champagne Réserve Brut
- Vin rosé

COCKTAIL MAISON

- Planteur exotique - 2,80 € TTC/ Personne
- Cocktail de cidre façon sangria - 4,25 € TTC/ Personne
 - Présentation en fontaine

BLANC DE BLANCS

3,70 € TTC/ Personne

- Cruse fines bulles
- Vin rosé

DINATOIRE

5,25 € TTC/ Personne

- Cruse fines bulles
- Sauvignon blanc
- Bordeaux rouge château

Repas

BORDEAUX

6,50 € TTC/ Personne

- Sauvignon blanc
- Bordeaux Château rouge

PLANCOËT

2,80 € TTC/ Personne

- Plancoët Plate
- Plancoët Fines Bulles

LE PETIT BALTHAZAR

9,15 € TTC/ Personne

- Viognier Sauvignon IGP Pays d'Oc
- Merlot IGP Pays d'Oc
- Pierrick Harang Cœnologue
 - Supplément Rosé Cinsault : 1,30 €

SÉLECTION DU CAVISTE

12,20 € TTC/ Personne

- AOP Côtes du Rhône blanc
- AOP Côtes du Rhône rouge
- Camille Cayran - Le Pas de la Beaume

BOISSONS CHAUDES

1,70 € TTC/ Personne

- Café, thé, sucres, lichouseries

Les Fûts

BIÈRE BIO POÈM BLONDE

20 Litres | 195,00 € TTC

- Fourni avec tireuse
- 100 gobelets compostables

BIÈRE PRESSION COREFF

30 Litres | 240,00 € TTC

- Fourni avec tireuse
- 100 gobelets compostables

BIÈRE BIO POÈM AMBRÉE

20 Litres | 220,00 € TTC

- Fourni avec tireuse
- 100 gobelets compostables

CIDRE PRESSION KERNÉ

30 Litres | 179,00 € TTC

- Fourni avec tireuse
- 100 gobelets compostables

Boissons chaudes

ESPACE CAFÉ

50 personnes minimum | 75,00 € TTC

- Café
- Tasses
- Agitateurs
- Sucre

Boissons à la bouteille

Pour accompagner vos événements, nous pouvons vous proposer une sélection de boissons issue de notre cave.

La facturation sera faite en fonction de la consommation

Repas avec service

Repas Aber Wrac'h

Page 19

Repas Aber Ildut

Page 20

NOTRE PRESTATION COMPREND :

- Le dressage des tables selon le plan fourni par vos soins (hors décoration)
- La vaisselle et la verrerie de table
- Le nappage et les serviettes en coton blanc
- Les matériels de cuisson
- Un maître d'hôtel, un cuisinier, le personnel de service
- Le temps de service de 2 heures
- Offre valable pour un minimum de 25 personnes

Forfait de service groupe de 20 à 24 convives :
180.00 € TTC

*offres 100% végétariennes possibles



Repas Aber Wrac'h

50,40 € TTC / personne

NOS ENTRÉES

- Soupe glacée de concombre, Chèvre frais des abers, glace poivron 

Ou

- Pressé de foie gras au magret fumé & pistache, Chutney de saison, toast brioché

Ou

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

Ou

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

NOS PLATS

- Poisson du jour, Purée au cerfeuil au beurre salé, légumes du marché 

Ou

- Flanc de pintadeau fermier au whisky breton, Nem de légumes, far noir

Ou

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

Ou

- Filet de boeuf charolais, sauce truffe, Écrasé de pomme de terre et céleri

Ou

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

NOS DESSERTS

- Croustillant chocolat aux framboises, glace pistache

Ou

- Crémeux citron vert, fraises de Plougastel, crumble aux épices

Ou

- Semoule crémeuse au lait de coco & vanille Bourbon, fruits frais du moment

Ou

- Feuillantine aux fruits secs, glace vanille

Ou

- Pomme caramélisée mousseline de chèvre, glace palet breton

Ou

- Tartelette aux petits fruits de buissons

Madame, Monsieur,

Vous trouverez des offres de menus issus de notre carte traiteur.

Pain individuel & beurre 1/2 sel

Le plaisir des cuisiniers de La table Bretonne est de travailler des produits de saison provenant de nos artisans producteurs et si possible en circuit court.

Ces plats ne figurent pas au catalogue mais ils vous seront proposés sur votre devis en fonction des produits disponibles selon la saison concernée.

Nous sommes d'ores et déjà heureux de partager avec vous, votre prochain repas.



Repas Aber Ildut

39,00 € TTC / personne

NOS ENTRÉES

- Mousseline de panais, lard artisanal grillé, oignon de Roscoff rôti
- Ou
- Noix de St Jacques au jus de veau, Ecrasé de pommes de terre au beurre 1/2 sel,
- Ou
- Ceviche de lieu jaune aux jeunes légumes
- Ou
- Tarte fine aux oignons rosés confits, anchois de Bretagne
- Ou
- Opéra aux deux saumons, émulsion citron gingembre
- Ou
- Terrine de légumes maison, mousseline aux herbes fraîches

NOS PLATS

- Pintadeau fermier, velouté au cidre, 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 aux myrtilles, Ecrasé de pommes de terre, légumes
- Ou
- Boulette de boeuf à la tomate, Semoule aux pignons de pin
- Ou
- Dos de Cabillaud rôti, Légumes du marché 
- Ou
- Mijoté de veau à la moutarde, Risotto au céleri rave

NOS DESSERTS

- Burrata rhubarbe & fraises
- Ou
- Tiramisu pain d'épices orange
- Ou
- Baba au rhum, ananas frais, chantilly vanille
- Crumble fruits frais de saison
- Ou
- Riz crémeux à la vanille, fruits de saison poêlé
- Ou
- Verrine chocolat noir

Pain individuel & beurre 1/2 sel

Offre à emporter

Plateaux à partager

Page 22

Buffets sans service & plats
à emporter

Page 23

Plats à emporter

Page 24

Plats traditionnels & desserts

Page 25

POUR SUBLIMER VOTRE ÉVÈNEMENT :

- Art de la table | 3,50 € TTC
2 assiettes, 3 couverts, 2 verres
- Nappe en coton | 11,90 € TTC
- Serviette en coton | 1,25 € TTC

Livraison dans tout le Finistère : prix selon localisation



Plateaux à partager

COCHONNAILLES

Pour 10 personnes | 88,30 € TTC

- Jambon blanc au torchon
- Jambon de Parme
- Saucisse sèche
- Saucisse aux algues
- Andouille artisanale
- Rillettes
- Condiments

VIANDES

Pour 10 personnes | 86,30 € TTC

- Rosbif
- Blanc de volaille
- Magret de canard
- Filet mignon de porc
- Condiments
- Mayonnaise maison

POISSONS

Pour 10 personnes | 100,50 € TTC

- Rillettes de thon à l'aneth
- Crevettes roses
- Saumon fumé d'Atlantique
- Filet de maquereau au poivre

PLATEAU CRUDITÉS

Pour 10 personnes | 45,30 € TTC

- Carottes râpées ciboulette
- Salade de tomates au thon
- Betterave rouge courgette oignon
- Concombre à la crème persil
- 1/2 œuf dur

FROMAGES

Pour 10 personnes | 48,75 € TTC

Pour 5 personnes | 33,00 € TTC

- Comté
- Bleu
- Chaource
- Camembert
- Tomme de vache
- Confiture de cerise
- Fruits secs

BOULANGERIE

Pavé tradition 250 Grs

- Pour 3 personnes | 2,25 € TTC

SALADE VERTE ET VINAIGRETTE

- Pour 10 personnes | 12,50 € TTC

PLATEAU MIXTE : CHARCUTERIES & FROMAGES

Pour 10 personnes | 78,50 € TTC

- Jambon de Parme
- Saucisse sèche
- Andouille artisanale
- Rillettes
- Camembert
- Comté
- Bleu
- Tomme de vache

UN DESSERT AU CHOIX

Printemps - Eté

Pour 10 personnes | 40,60 € TTC

- Salade de fruits de saison
- Crémeux citron vert fraises de Plougastel
- Crème blanche aux fruits rouges

Automne - Hiver

Pour 10 personnes | 40,60 € TTC

- Salade de fruits de saison
- Crémeux aux agrumes
- Coupe tout chocolat

Buffet sans service & Plats à emporter

BUFFET SAVEURS & FRAICHEURS

27,85 € TTC / personne

- Les salades maison
 - Salade gourmande aux dés de Comté
 - Taboulé aux épices
 - Salade de pâtes
 - Salade de haricots verts
- L'Océan
 - Terrine de poisson à l'estragon
 - Lieu mayonnaise
 - Saumon fumé d'Atlantique
 - Crevettes
- Cochonnailles & viandes
 - Andouille artisanale
 - Rosette de Lyon
 - Jambon sec
 - Boudin noir
 - Rosbif
 - Émincé de volaille
- Condiments, cornichons, mayonnaise, vinaigrette
- Fromage
 - Roue de Brie, verdure aux noix
- Dessert
 - Ananas frais, sirop à la vanille Bourbon

Pavé tradition
Micro-Beurre

BUFFET EXPRESS

23,60 € TTC / personne

- Les salades maison
 - Salade gourmande aux dés de Comté
 - Salade de boulgour, concombre et herbes fraîches
- L'Océan
 - Saumon fumé d'Atlantique
 - Grosses crevettes
- Cochonnailles
 - Jambon blanc au torchon
 - Saucisson sec LR
 - Pâté de campagne
 - Andouille artisanale
 - Saucisse fumée
- Condiments, cornichons, mayonnaise, vinaigrette
- Dessert
 - Tarte aux pommes

Pavé tradition
Micro-Beurre

**Option : Les Bocaux Chauds,
Voir plats traditionnels, page 25**

POISSONS

OFFRE VALABLE POUR 10 PERSONNES MINIMUM

A réchauffer par client

- Filet de lieu, sauce Dieppoise | 6,10 € TTC
- Marmite du pêcheur au saumon et fruits de mer | 6,60 € TTC
- Dos de cabillaud aux condiments confits | 7,20 € TTC
- St Jacques sauce onctueuse aux petits légumes | 7,80 € TTC
- Pétoncles aux lardons fumés à la sauce ivoire | 7,80 € TTC

AGNEAU

- Agneau farci semoule aux fruits secs et épices du Sud | 668,00 € TTC la pièce de 20 kgs soit 40 parts
- Agneau nature 609,00 € TTC la pièce de 20 kgs soit 40 parts

Plats à emporter & Cochon grillé

PORC

- Rôti de porc | 4,70 € TTC
- Filet mignon rôti | 6,90 € TTC

JAMBON A L'OS

- Jambon à l'os | 5,20 € TTC

JAMBON A L'OS AVEC GRATIN DAUPHINOIS (Tarif spécial groupe)

- Groupe de 20 à 60 personnes | 7,50 € TTC la part
- Groupe de 60 personnes et plus | 7,20 € TTC la part

COCHON GRILLE

- Cochon grillé nature* | 16,50 € TTC le Kg soit 9,75 € TTC la part
 - Avec semoule aux raisins et grenailles au beurre Breton | 12,50 € TTC la part
 - Avec semoule aux raisins, grenailles au beurre Breton et légumes | 15,60 € TTC la part
- Cochon grillé farci de semoule aux légumes et épices* | 24,90 € TTC le Kg, soit 12,45 € TTC la part
- Sauce : supplément 0,65 € TTC la part

*Porcelet élevé aux céréales et sans antibiotique, minimum de 20 kg soit environ 40 parts

SANGLIER

- Sanglier rôti nature* | 26,80 € TTC le Kg soit 13,40 € TTC la part (minimum 20 kg)

VOLAILLE

OFFRE VALABLE POUR 10 PERSONNES MINIMUM

- Émincé de volaille, velouté de champignon | 4,60 € TTC

VEAU

OFFRE VALABLE POUR 10 PERSONNES MINIMUM

- Pavé de veau rôti au miel | 8,40 € TTC
- Pavé de veau velouté de morille | 8,40 € TTC

ACCOMPAGNEMENTS

OFFRE VALABLE POUR 10 PERSONNES MINIMUM

- Semoule aux raisins | 1,30 € TTC
- Tomate à la Provençale | 1,30 € TTC
- Pomme de terre à l'Anglaise | 1,55 € TTC
- Riz pilaf | 1,65 € TTC
- Grenailles au beurre | 2,20 € TTC
- Pomme campagnarde | 2,30 € TTC
- Far noir | 2,35 € TTC
- Gratin dauphinois | 2,75 € TTC
- Fagot haricots verts | 2,75 € TTC
- Embeurrée de choux aux lardons | 2,90 € TTC
- Fagot Haricots verts bardé | 3,35 € TTC
- Légumes couscous | 3,45 € TTC
- Poêlée champignons forestiers | 3,45 € TTC

Plats traditionnels & Desserts

PLATS TRADITIONNELS

OFFRE VALABLE POUR 10 PERSONNES MINIMUM

- Poulet basquaise, riz | 6,70 € TTC
- Sauté de porc à la Provençale | 7,10€ TTC
- Rougaille saucisse, riz | 7,30 € TTC
 - supplément : lentilles ou haricots rouges | 3,80 € TTC
- Coq au vin avec grenailles | 7,50 € TTC
- Bœuf Bourguignon, grenailles | 8,00 € TTC
- Blanquette de veau, riz | 8,00 € TTC
- Tartiflette, salade | 8,00 € TTC
- Poulet Tikka Massala | 8,00€ TTC
- Parmentier de confit de canard | 8,00 € TTC
- Colombo de volaille au lait de coco, riz | 8,00 € TTC
- Curry d'agneau à l'indienne avec riz | 8,60 € TTC
- Carbonnade à la bière bretonne, pomme de terre | 8,60 € TTC
- Paëlla poulet calmar crevettes | 10,40 € TTC

DESSERTS INDIVIDUELS

OFFRE VALABLE POUR 10 PERSONNES MINIMUM

- Tarte aux pommes | 2,00 € TTC
- Verrine tout chocolat | 4,20 € TTC
- Verrine tiramisu café | 4,20 € TTC
- Verrine salade de fruits de saison | 4,65 € TTC

RÉGÁLEZ VOS INVITÉS

OFFRE VALABLE POUR 10 PERSONNES MINIMUM

- Kig Ha Farz | Portion 850 g | 10,90 € TTC
Légumes frais, jarret de porc, far noir, lipic
 - Supplément : far blanc | 1,20 € TTC
 - Supplément : boeuf paleron, lard, saucisse à l'ail | 5,40 € TTC
- Pesk ha farz | 500g minimum | 15,80 € TTC
 - Saumon, St Jacques, cabillaud, grandes crevettes, légumes, far noir, lipic
- Couscous avec légumes et semoule aux raisins
 - 1 cuisse poulet, 2 merguez | 8,60 € TTC
 - 1 cuisse poulet, 2 merguez, agneau | 12,80 € TTC

GRANDS ENTREMETS

20 À 24 PARTS

- Caramel poire | 69,10 € TTC
 - Mangue passion | 88,00 € TTC
 - Framboisier | 89,00 € TTC
 - Craquant 3 chocolats | 89,00 € TTC
 - Feuillantine chocolat | 90,40 € TTC
 - Opéra | 95,00 € TTC
 - Fraisier | 115,00 € TTC
 - Pièce montée | sur demande
-
- Personnalisation de la décoration de votre entremet : "Joyeux anniversaire" Supplément de 3,40 €

Crêpes et galettes

Formule express et tradition

Page 27

PRESTATIONS COMPRENANT :

- une crêpière,
- la verrerie, les couverts et assiettes bambou,
- le temps de dressage du buffet,
- le temps de service : 2h00 (formule express) ou 2h30 (formule tradition),
- le temps de débarrassage ,
- le déplacement .

Les offres sont valables pour un minimum de 25 personnes.

Nappes, serviettes et mise en place des tables à la charge du client.

Temps supplémentaire de service 1 h : 55.00 € par crêpière.



Crêpes & Galettes

Repas saveurs bretonnes :

FORMULE EXPRESS

SERVICE AU BUFFET
POUR 25 PERSONNES MINIMUM
20,50 € TTC / PERSONNE

- 1 Galette froide :
 - Saumon fumé roulé dans sa galette de blé noir Crème de ciboulette, verdure du jardin, Crudités, vinaigrette
- 1 Galette chaude :
 - Galette complète avec jambon, œuf, emmental râpé
- Dessert :
 - Tarte aux pommes

FORMULE TRADITION

POUR 25 PERSONNES
MINIMUM 24,40 € TTC /
PERSONNE

- 1 Galette complète :
 - jambon, œuf, emmental râpé
- 1 Galette, la même pour tous (choix parmi les galettes proposées ci-dessous) :
 - 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
- Crêpes de froment à volonté :
 - Beurre
 - Sucre
 - Confiture
 - Chocolat
 - Caramel au beurre salé



Traiteur événementiel

LA table Bretonne

La signature de vos réceptions

Votre interlocutrice :

Marie-Paule Le Bihan

contact@latablebretonne.fr

02 98 25 54 40

**Horaire du
service commercial :**

Du mardi au samedi,
de 9h à 17h

Centre d'Activités Le Foch
5, rue de Kervézennec
29200 BREST