



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, lichouiserie

Jus d'orange, jus de pomme, eau plate, Perrier

Mini viennoiseries, palets Breton : 3 pièces par personne

Petit déjeuner

Tarif par personne | 12,70 € TTC

Café, thé, chocolat, lait, sucre, lichouiserie

Jus d'orange, jus de pomme, eau plate, Perrier

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

Pause du matin

Tarif par personne | 3,10 € TTC

Café, thé, lait, sucre, lichouiserie

Jus d'orange, jus de pomme, eau plate, Perrier Mini gourmandises : 2 pièces par personne

Pause de l'après-midi

Tarif par personne | 5,10€ TTC

Café, thé, lait, sucre, lichouiserie

Jus d'orange, jus de pomme, eau plate, Perrier

Cidre fermier (1 bouteille pour 10 personnes)

Far aux pruneaux, crêpe au caramel beurre salé : 2 pièces par personne

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 fête & 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

Coffret 50 pièces | 66,15 € TTC

Coffret 25 pièces | 35,30 € TTC

- 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 sandwiches

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

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



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

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 54 pièces / 100,70 € TTC

- Succès amande
- Tartelette framboise
- Tartelette chocolat
- Chocolat blanc menthe Caroline
- Tartelette choco café
- Chocolat passion
- Chocolat gelée
- Framboise, abricot et pistache

Collection de mini éclairs

Coffret 64 pièces / 67,60 € TTC

- Vanille
- Caramel
- Chocolat
- Café

Petits fours sucrés

Coffret 56 pièces / 65,55 € TTC

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

Mini boîte 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 boîte 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 boîte 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 boîte 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 / 47,00 € 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

Atelier langoustines (6 pièces)

Forfait : 435,00 € TTC

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

Ilot foie gras

Forfait : 405,00 € TTC

- Crème brûlée
- 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

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

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

Ilot charcuteries artisanales

Forfait : 310,00 € TTC

- Jambon cru Noir de Bigorre
- Filet mignon fumé maison Chorizo
- Saucisson sec
- 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

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



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

Coleslaw 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

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 Camembert
- Saucisse sèche Comté
- Andouille P'tit Basque Brebis
- Chorizo 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

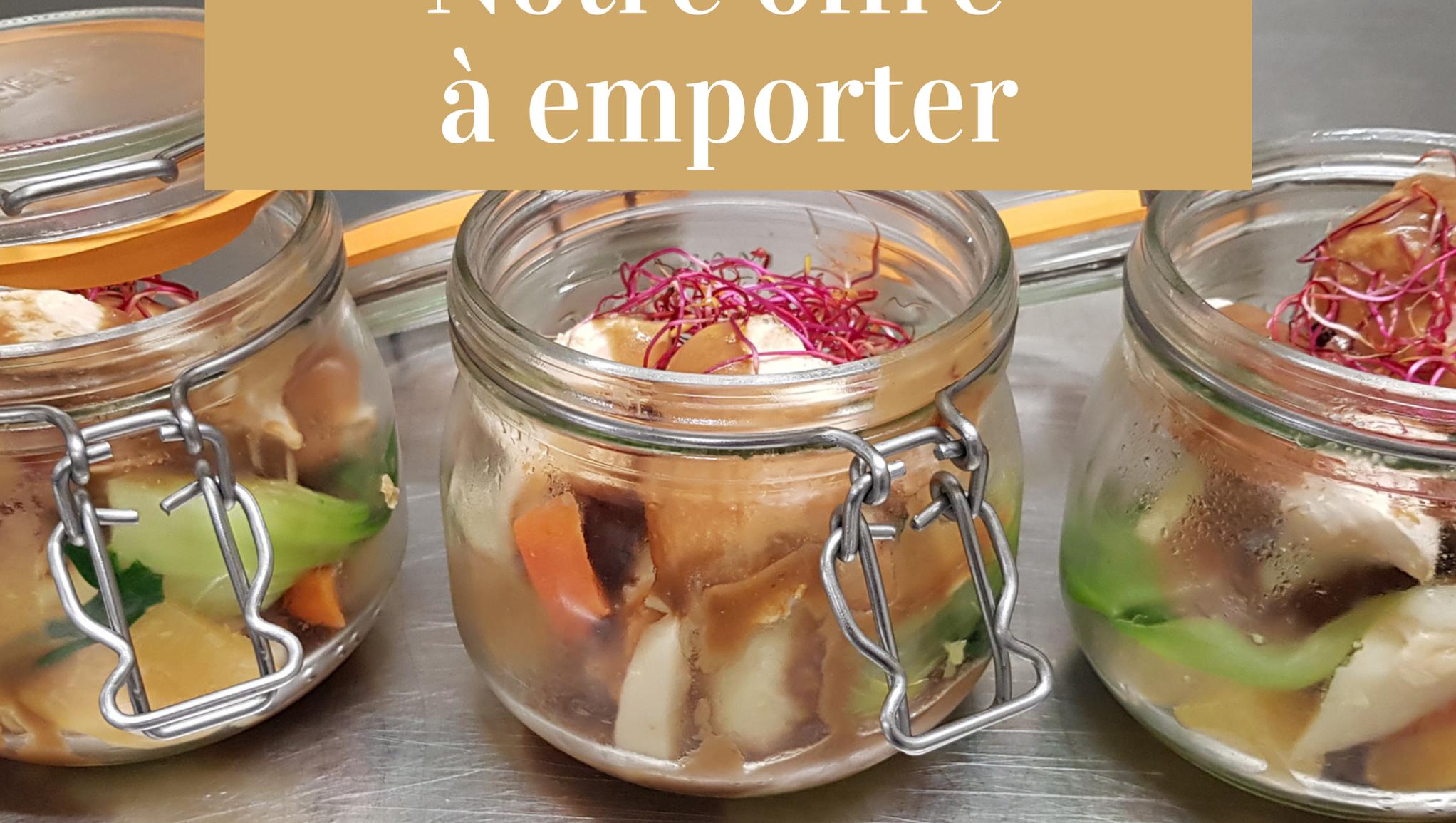
20 kg, soit environ 40 parts | 552 € TTC

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

- 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 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 | 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

VOLAILE

- 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

- Quasi de veau braisé aux herbes sèches | 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

PÂTISSERIES 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



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 1,5 litre | 1,75 € TTC
- Eau gazeuse 1 litre | 2,30 € TTC

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
 - Perrier
 - eau plate
- **Cocktail planteur exotique | Présentation en fontaine**
2,60 € TTC + prix softs
 - jus d'orange
 - jus de pomme artisanal
 - Breizh cola
 - Perrier
 - 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
 - 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** | 164,00 € TTC
- **Bière Bio Poèm Ambrée 20 litres** | 195,00 € TTC
- **Bière pression en fût de 30 litres STELLA** | 184,50 € TTC
- **Cidre pression en fût de 20 litres Val de Rance** | 131,20 € TTC



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 : 98,00€ TTC

Ou

- Tarif forfaitaire service au buffet 2 heures (un maître d'hôtel) : 165,00 € TTC

Y compris livraison, dressage du buffet

- 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

