

NOTRE CARTE TRAITEUR

POUR VOS APÉRITIFS



À PARTAGER

Plateau de fromage et charcuterie **25,00€**

Pour 6 à 8 personnes

Assortiment de légumes de saison **20,00€**

500g environ, accompagnés de sauces

Plateau de Wraps assortis **30,00€**

25 pièces (volaille, saumon, végétarien, thon, jambon cru)

FORMULES APÉRITIVES

Formule à 4 pièces par personne **5€/PERS**

Canapé, crumble parmesan saumon fumé, verrine assortie et réduction chaude

Formule à 5 pièces par personne **6,5€/PERS**

Canapé, crumble parmesan saumon fumé, verrine assortie, brochette de fruits, mini burger

Formule à 6 pièces par personne **7,5€/PERS**

Tomate d'amour, cuillère cocktail, verrine assortie, petite crêpe farcie, crumble parmesan saumon fumé, mini burger

à partir de 10 personnes

POUR PROLONGER VOS APÉRITIFS... LE DINATOIRE !

Formule à 7,00€ / personne

Buffet de charcuterie, Plateau de fromage, Pain et beurre (Hors boissons)

Formule à 12,00€ / personne

Buffet de charcuterie, Plateau de fromage, Pain et beurre, Huîtres x2/pers (Hors boissons)

Formule à 8,00€ / personne

Petits sandwiches assortis x3/personne (Hors boissons)



54 rue de Paris, 29490 Guipavas
02.98.84.71.32 — contact@traiteur-lepoelon.fr

AU CHOIX...

(Tarif à l'unité)

Canapé **1,00€**

Réduction chaude **1,10€**

Mini Burger **1,80€**

Brochette de fruits **1,00€**

Verrine assortie **1,80€**

Cuillère Cocktail **1,80€**

Crumble saumon fumé **1,50€**

Wrap **1,50€**

Pain Surprise (30 pièces) **28,00€**

Pain Surprise (60 pièces) **52,00€**



Qualité & Fraîcheur

La garantie d'un vrai artisan



LES ENTRÉES FROIDES

AU CHOIX...

(Tarif par personne)

Avocat au crabe.....	4,90€
Avocat Cocktail.....	4,90€
Cocktail printanier.....	5,50€
Artichaut Cocktail.....	5,50€

Coquille de crabe.....	5,90€
Coquille de saumon.....	6,60€
Médailon de saumon & Garniture.....	8,50€
Foie gras de Canard Maison (100g/pers).....	11,00€

NOS PLATEAUX REPAS

LE CAMPAGNARD
à 13,00€/personne

LE VÉGÉTARIEN
à 15,00€/personne

LE GASTRO
à 17,00€/personne

Proposition et composition des plateaux suivant la saison

Pain, beurre et couverts compris.

Les plats peuvent être réchauffés sur demande.

NOS BUFFETS

Salade composée — 4,50€ par personne (env. 300g)

Macédoine, Piémontaise, Taboulé, Vénitienne, et autres, au choix.

Buffet Campagnard — 12,50€ par personne

Salade composée, charcuterie, 3 viandes froides et condiments

Buffet Champêtre — 14€ par personne

Salade composée, charcuterie, médaillon de saumon et saumon fumé et condiments



Qualité & Fraîcheur
La garantie d'un vrai artisan



LES ENTRÉES CHAUDES

Soupe de poisson.....	3,90€
Feuillantine de St-Jacques.....	9,50€
Vol au vent de Fruits de mer...	9,20€

Coquille à la Bretonne.....	7,20€
Coquille Dieppoise.....	8,00€
Coquille à l'Américaine.....	8,90€
Coquille St-Jacques aux petits légumes.....	8,00€

(Tarif par personne)

LES POISSONS



(Tarif par personne)

Filet de Cabillaud à la fondue de poireaux	8,50€
Filet de Lieu aux pâtes de légumes.....	8,50€
Papillote de Lieu au Naturel.....	8,50€
Pavé de saumon moelleux à l'Estragon.....	8,00€
Pavé de saumon moelleux à l'Oseille.....	8,00€
Dos de saumon à la Méditerranéenne.....	8,00€
Brochette de St-Jacques au beurre blanc..	10,30€
Médailon de Lotte et tranches de lard rôti...	14,00€
Lotte à l'Américaine.....	14,00€
Cassolette de St-Jacques.....	12,60€



Pour accompagner
vos plats...

LES VIANDES



(Tarif par personne)

Rôti de porc à l'ananas (3 tranches/pers)....	8,20€
Volaille farcie à la ratatouille.....	8,50€
Lapin à la moutarde.....	9,90€
Dos de Volaille aux pleurotes.....	8,90€
Caille aux petits lardons & Thym frais.....	9,80€
Demi Coquelet au Cidre & aux pommes....	9,20€
Pintade aux cèpes.....	10,90€
Mignon de porc au Miel de Bruyère.....	8,60€
Rôti de Veau aux champignons.....	9,50€
Cuisse de Canard à la crème d'ail.....	9,50€
Brochette d'Agneau.....	9,90€
Médailon de Veau aux langoustines.....	16,50€
Blanquette de Veau à l'ancienne.....	9,90€

LES GARNITURES

Pommes de terre rôties	1,90€/pers
Pommes de terre au lard	2,50€/pers
Gratin Dauphinois	2,10€/pers
Riz Basmati	1,50€/pers
Ratatouille	1,90€/pers
Tomate Persillée	1,50€/pers
Far noir	1,90€/pers
Gratin de courgettes	9,00€/le kg
Purée de Céleri	9,30€/le kg
Purée de Marron	9,50€/le kg
Brochette de légumes	2,00€/pers
Mousseline de Chou Fleur	2,50€/pers

Qualité & Fraîcheur
La garantie d'un vrai artisan



AUTOUR D'UN PLAT

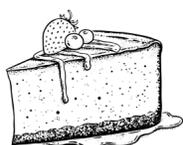
Garniture comprise

MINIMUM DE 20 PERSONNES

(Tarif par personne)

Poulet Basquaise & pommes vapeur ou riz...	8,50€	Joue de Porc confites	9,00€
Hachis parmentier de Canard & salade.....	7,90€	Choucroute.....	8,50€
Rougail saucisse & riz.....	8,50€	Paëlla.....	11,00€
Jambon à l'os & Garniture.....	10,50€	Couscous Royal.....	10,80€
Émincé de Volaille & pommes de terre ou riz	7,90€	Cassoulet.....	12,00€
Bourguignon & pâtes ou pomme vapeur.....	8,00€	Tartiflette & salade.....	8,00€
Lasagne de Boeuf & salade.....	8,50€	Kig Ar Farz.....	12,50€
Lasagne de Saumon & salade.....	9,50€	Kig Ar Farz complet.....	16,00€

LES DESSERTS



Qualité & Fraîcheur

La garantie d'un vrai artisan



AU CHOIX...

(Tarif par personne)

Fraisier ou Framboisier.....	3,90€
Marquise au chocolat.....	3,50€
Tarte aux pommes.....	2,80€
Sablé Citron-Framboises.....	3,90€

Panna Cotta

aux fruits rouges.....	3,50€
Île Flottante.....	2,90€
Salade de fruits frais.....	12,00€
Nougat Glacé & son coulis.....	4,00€
Charlotte aux fruits.....	3,50€



QUALITÉ

Nous travaillons avec des produits frais et de saison



S'ADAPTER

Nous pouvons modifier les formules selon vos envies



SERVICE

Location de verrerie, vaisselle et autre sur demande

Nous proposons également une **salle de location** pour vos réceptions.

Tarif sur demande.

UNE QUESTION ?

Pour tout **renseignement**, n'hésitez pas à nous contacter directement par téléphone au **02.98.84.71.32** ou par mail : contact@traiteur-lepoelon.fr

