



TRAITEUR

Menus groupes

(A partir de 10 personnes)

Menu 1 :

Galette sarrazin à la rilette de maquereau, truite fumée et andouille de Guéméné

OU

Salade de crevettes marinées et tomates confites

Suprême de poulet à la tomate, légumes de saisons

OU

Cabillaud au curry brut

Cœur coulant chocolat et crème anglaise pistache

20€ TTC

Menu 2 :

Tartare de saumon au citron vert

OU

Tartelette artichaud breton et andouille de Guéméné

Lieu jaune, jus acidulé, purée de butternut

OU

Longe de veau basse température

Stick passion / coco

25€ TTC

Menu 3 :

Foie gras mi-cuit maison, compotée de figues et pain d'épices

OU

Gravelax de saumon aneth et menthe, tzatziki grec

Filet de bœuf, jus au champignons, gratin de pomme de terre à l'ail

OU

St Jacques et risotto aux légumes, jus de crustacés

Verrine menthe/chocolat, crème brûlée et sablé framboise

30€ TTC

Carte :

Entrées

Carpaccio de saint jacques citron basilic	10€
Foie gras maison, confiture de framboise	10€
Tartelette pomme, artichaut breton et andouille de Guéméné	8€

Viandes

Filet mignon breton mariné au pommeau de fine Bretagne	14€
Magret de canard grillé	16€
Pavé de rumsteck aux oignons de Roscoff	16€

Garniture : légumes de saisons et gratin de pomme de terre ou grenailles rôties

Poissons

Saumon basse température, crème curry	15€
Cabillaud, jus aux herbes fraîches	16€

Garniture : légumes de saisons et risotto ou pommes vapeur

Desserts

Crumble au pomme et caramel beurre salé	6€
Tiramisu aux agrumes	6€
Fondant chocolat aux palets bretons	6€
Assiette gourmande (1 verrine, 1 mignardise, 1 entremet)	7€