

TRAITEUR

www.traiteur-lefumetdelarree.com

LA CARTE DU TRAITEUR

Yun Malguen - 29410 PLOUNEOUR-MENEZ

contact@traiteur-lefumetdelarree.com

02.98.78.08.95



NOS APERITIFS

Pain surprise(50 pièces) 35.00 €

Panier de crudités et 40.00 €

sauces

Réduction sucrée 0.80 €

Arbre gourmand sucré 40.00

NOS APERITIFS

| Canapés | 0.80 | € |
|------------------------|------|----|
| Mini Brochette | 0.90 | € |
| Cassolette et verrine | 1.20 | € |
| Cuillère | 1.20 | € |
| Mini Cheesburger | 1.60 | € |
| Navette | 1.20 | €. |
| Délices Terre et Mer | 1.00 | € |
| Réduction salée chaude | 0.80 | € |

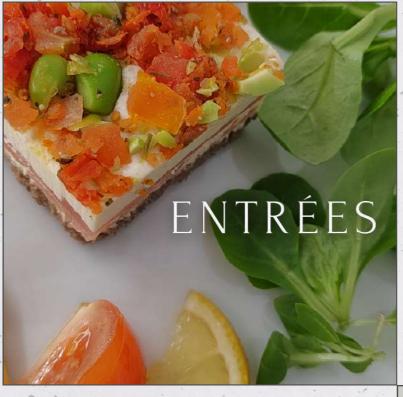




NOS BOISSONS

| Punch | 2.50 | € |
|---------|------|---|
| Sangria | 2.50 | € |
| Kir | 2.50 | € |
| Crémant | 2.50 | € |
| | | |

Boissons diverses lors du 5.00€ repas(eau, jus de fruit, par pers vin rouge, vin blanc)



NOS ENTRÉES

Crumble de truite aux 4.00 €
amandes

Terrine de poisson 4.00 €
sauce verte

Assiette de saumon fumé 6.00 €
sauce ciboulette

Opéra de saumon 6.00€

Duo de tartare de 6.00 €
saumon

NOS ENTRÉES

Coquille St Jacques à 6.00 € la Bretonne

Filet de cabillaud 9.00 €

Mirepoix de légumes Epinards à la crême, sauce aurore

Pavé de saumon 9.00 €

Riz sauvage ou bouquetière de légumes Sauce oseille



NOS ENTRÉES

Brochette de St Jacques 11.00 €

Julienne de légumes ou

riz sauvage Sauce safranée

Plateau de fruits de

er* 18.00€

1/2 tourteau, langoustines, crevettes, bigorneaux, bulots *Les prix peuvent varier suivant le cours





NOS ENTRÉES

Terrine de foie gras 9.00 € et son chutney de figue (0.70 gr)

Melon jambon cru 5.00 € (en saison)

NOS BUFFETS

Buffet de salades composées 3.50 € (au choix suivant le nombre de personne)

Piémontaise, coleslow, macédoine, carottes râpées, salade du pêcheur, salade de riz, pâtes au saumon, taboulé

Buffet de salades composées 7.50 € et charcuterie

Buffet froid 8.00 € Salades composées, poulet, rosbif





NOS BUFFETS

Buffet froid 12.00 €

16.00€

Salades composées, charcuterie, viande froide

Buffet Terre et Mer
Salades composées, terrine de
poisson, saumon fumé, panier de
crevettes et langoustines, plateau
de charcuterie



NOS PLATS

| Rôti de porc | 7. | 00€ | ; |
|----------------------|----|-----|---|
| Fond brun de veau | | | |
| Et ses garnitures | | | |
| Bœuf bourguignon | 7. | 00 | € |
| Pommes de terre | | | |
| Blanquette de veau à | 7. | 00 | € |
| l'ancienne | | | |
| Tagliatelles | | | |
| Choucroute | 7. | 00 | € |
| Chili con carne | 7: | 00 | € |

NOS PLATS

Jambon à l'os 7.50 €

Gratin dauphinois

Sauce forestière

Tajine de poulet au citron 8.00 € confit ou olive

Garnitures au choix

Tajine de bœuf à la menthe 8.00 €

Garnitures au choix

Tajine de bœuf aux poivrons 8.00 €

Pommes de terre
Légumes



NOS PLATS

| Émincé de volaille au | 8.00 | € |
|-----------------------|------|---|
| curry | | |
| Riz pilaf | | |
| Couscous | 8.00 | € |
| Paëlla | 8.00 | € |
| Kig ha farz | 9.00 | € |
| Choucroute de la mer | 9.00 | € |



NOS PLATS

9.00€ Joues de porc Sauce moutarde à l'ancienne

et sa garniture

Cochon grillé 9.00 €

Semoule, ratatouille (20 personnes minimum)

9.00 € Filet mignon de porc

Sauce forestière et ses garnitures

NOS PLATS

Confit de canard 10.00 €

et ses garnitures

Flan de pintadeau farci 10.00 €

Sauce foie gras et ses garnitures

11.00 € Mignon de veau

Crème de champignons et ses garnitures



NOS GARNITURES

Légumes

Gratin de légumes anciens

Tian de légumes (courgettes, tomates, aubergines)

Carré du soleil (poivrons, carottes de couleur)

Fagot d'haricots verts

Tomate provençale

Gratin de courgettes au basilic

Poêlée de légumes

Crumble de légumes

Gratin et Pommes de terre

Gratin dauphinois

Pommes de terre grenaille

Darphin

Riz et flan

Riz pilaf Riz sauvage

Flan de champignons des bois





NOS FROMAGES

Assiette 1 fromage

Brie

Salade mesclun

Assiette 2 fromages

Brie, Saint Nectaire

Salade mesclun

Assiette 3 fromages

Brie, Saint Nectaire, Chèvre
Salade mesclun

3.50 €

2.50 €

4.50 €

NOS FROMAGES

Coulommier rôti tiède et son caramel au poivre Salade mesclun

Buffet de 5 fromages 8.00 €

4.50 €

fermiers

Brie, Saint Nectaire, Morbier, Chèvre, Tomme de vache Salade mesclun







NOS DESSERTS

| | | | T. |
|-------------------------|-----|-----|----|
| Tarte Normande | 2 . | 40 | € |
| | | | |
| Tarte Amandine | 2 . | 40 | € |
| | | | |
| Tarte poires Bourdaloue | 2 . | 40 | € |
| | | | |
| Faut 11244 | | 10 | |
| Feuilleté aux pommes | 4 . | 40 | |
| | | | |
| Charlotte aux poires | 3 | 00 | € |
| | | 1 | 4 |
| | 0 | 0.0 | |
| Framboisier | 3. | .00 | € |

NOS DESSERTS

Aumônière pommes caramel 3.00 € au beurre salé

Opéra 3.00 €

Feuillantine chocolat 3.00 €

Croquant 3 chocolats 3.00 €

Poire caramel 3.00 €

Panna Cotta passion 3.00 €



NOS DESSERTS

| Entremet spéculos | 3.00 | € |
|--|------|---|
| Cheesecake | 3.00 | € |
| Mandarine Cointreau | 3.00 | € |
| Fraisier | 3.50 | € |
| Assiette gourmande Trio de desserts, coulis | 6.00 | € |



TOUTE ANNULATION UNE SEMAINE AVANT LA DATE DE L'ÉVÈNEMENT SERA SOUMISE AU RÈGLEMENT DES MATIÈRES PREMIÈRES

LOCATION DE VAISSELLE

Couverts, assiettes, verres, tasses, machine à café...

2.20€ /personne rendue sale
1.00€ /personne rendue propre

NAPPAGE

Serviettes et nappes célisoft imitation tissus

2.20€ /personne

Serviettes et nappes en papier 1.00€ /personne

Serviette et nappes en tissus blanc

Nous consulter

LOCATION CHAPITEAU

Chapiteau de 20 m2 150 €

Chapiteau de 40 m2 250 €

Chapiteau de 60 m2

400 €

Montage et démontage compris dans les prix ci-dessus

NOS SERVICES EN PLUS

Livraison

1.00€ du KM

Location armoire chauffante 50 €

Pour le service: Nous consulter