

MISES EN BOUCHE

Dressées sur plateaux

PIÈCES FROIDES 1.20€/pièce

- Briochin foie gras et figues
- Wrap poulet César, crudités
- Bruschetta italienne, feta et tomate confite
- Navette de saumon fumé et crème aux herbes
- Verrine de perles marine
- Mini burger chorizo et crème safranée
- Club sandwich mousse de thon et concombre
- Triangle coppa, tomme de brebis, roquette et beurre de tomate
- Mini bagel andouille et moutarde à l'ancienne
- Verrine de mousse de thon et graines croquantes
- Pita de bœuf paprika, crudités
- Cookie pesto et parmesan

PIÈCES CHAUDES 1.20€/pièce

Assortiment de 3 mini quiches **2.10€**

Samoussa (crevette ou poulet)

Mini cheeseburger

Empanadas (thon ou bœuf)

Brochette de poulet marinée

Chausson de pizza margarita

Roulé au saumon fumé et fromage frais

PIÈCES SUCRÉES 1.20€/pièce

- Fondant chocolat et crème fouettée vanille
- Panna cotta coulis exotique ou fruits rouges
- Tartelette citron
- Far breton
- Macaron
- Mini Cannelé
- Verrine poire/spéculos et mousse vanille

BUFFETS

L'AUTHENTIQUE 12.50€/pers

200g de salade au choix

Charcuteries et pâtés

Pâté à l'ail et campagne, 1 tranche de rosette, chorizo, saucisson à l'ail et andouille

Deux viandes froides au choix (130g)

Jambon blanc fumé, rôti de porc ou poulet mariné

Fromages et salade verte

Brie et Comté

Accompagnements

Chips, pain, beurre, cornichons, mayonnaise, vinaigrette

LE MACÉRIEN 15€/pers

200g de salade au choix

Charcuteries et pâtés

Pâté à l'ail, campagne et rillettes de porc, 1 tranche de coppa, rosette, chorizo, mortadelle et andouille

Saumon fumé

ou Rilette de saumon à l'aneth

Deux viandes froides au choix (150g)

Rôti de bœuf, jambon blanc fumé, rôti de porc ou poulet mariné

Fromages et salade verte

Saint nectaire, comté et tomme de chèvre

Accompagnements

Chips, pain, beurre, cornichons, mayonnaise, vinaigrette, crème aux herbes (si saumon fumé), moutarde (si rôti de bœuf)

siret 94874033700019

Art L541-10-1 "ne pas jeter sur la voie publique"



02.99.69.37.29

16 Pl de l'église 35520 La Mézière

Mardi - Vendredi

8H/13H30 - 15H30/19H

Samedi

8H30/13H30 - 15H/18H

(max 19h pour les commandes chauffées)



CARTE TRAITEUR

Commande sous 7J minimum

Acompte demandé pour toute commande

Location de vaisselle possible

Nous ne faisons pas de service en salle.

Possibilité de retirer vos commandes en caisson isotherme pouvant maintenir au chaud en moyenne 4/5H (en fonction de la quantité).

Réchauffe en boutique offerte

À PARTAGER

30 € Pain surprise terre et mer (environ 50 toast)

4.50€/pers Planche charcuteries fines & fromages
(100g/pers)

3.80€/pers Planche de légumes croquants & sauce
ail et fines herbes (120gr/pers)

ENTRÉES CHAUDES

Coquille Saint-Jacques aux petits légumes **5.50€**

Bouchée à la reine aux ris de veau

(possibilité en cassolette) **5.50€**

Cassolette de filet de St Pierre, brunoise provençale
et sauce armoricaine **5.50€**

Aumônière de poulet tajine et légumes confits **5.20€**

Brick de pommes caramélisées, oignons confits
et brie **4.90€**

ENTRÉES FROIDES

5.10€ Millefeuille de crêpes marin et crudités

5.50€ Coquille macédoine et médaillon de saumon

4.50€ Verrine de poulet façon thai
et légumes croquants

4.90€ Roulé de courgettes, saumon fumé
et fromage frais

SALADES COMPOSÉES

Toutes salades présentes en boutique peuvent être
commandées en diverses quantités.

Compter entre 200 et 250gr/pers

Différents tarifs : **12.50€/kg - 14.50€/kg - 15.50€/kg**

*Crudités aux choix, piémontaise, riz au thon, perles
océane, comtoise, opéra, lyonnaise, perles italiennes,
pâtes César, tagliatelles surimi, taboulé orientale et/ou
aux agrumes, macédoine, alaska.... et bien d'autres*

N'hésitez pas à nous proposer vos salades, nous
pouvons nous adapter à vos envies.

CHARCUTERIE & VIANDE

pour buffet froid

Dressée sur plateaux, au gré de vos envies

Prix variable en fonction

du poids de chaque produit.

*rôti de porc, mortadelle, jambons, rosette, chorizo,
andouilles, lonzo, viande de grison, poulet marinés,
rosbeef, poitrine de porc à l'andouille, pâtés...*

Dressage :

(cornichons, noix, tomates, raisin etc)

Sur petits plateaux **2.50€/pièce**

Sur grands plateaux **5€/pièce**

À VOS ASSIETTES

10 personnes minimum à 250 personnes

LES POISSONS

6.50€ Pavé de saumon citron et aneth,
sauce au beurre blanc

7.50€ St Pierre, lard fumé et trois poivres

6.90€ Filet d'Eglefin au paprika

et crème de chorizo

LES VIANDES

Suprême de poulet rôti crémeux **5.90€**

Filet mignon en cocotte (*sauce au choix**) **5.90€**

Paleron de bœuf braisé au vin rouge **7.10€**

Magret de canard rôti sauce madère **8€**

Confit d'agneau de 7h au thym **8.50€**

LES ACCOMPAGNEMENTS

Risotto de petits légumes et parmesan **2.80€**

Pommes de terres grenaille en persillade **2.50€**

Gratin dauphinois **2.50€**

Mélange de légumes divers **2.50€**

Duo de riz aux oignons confits et cumin **2.80€**

Ecrasé de pomme de terre aux cèpes **2.80€**

(nature **2.50€**)

LES PLATS FAVORIS

(Tarif compris avec accompagnement au choix)

Joues de porc confites

(*sauce au choix**) **8€**

Tartiflette / Salade **7.50€**

Potée bretonne **8€**

Hachis parmentier / Salade **8€**

Choucroute charcutière **8€**

Blanquette de veau **8€**

Bœuf bourguignon **8€**

Cassoulet mijoté **8€**

Poulet basquaise **7.50€**

Lasagnes de bœuf / Salade **8€**

Jambon à l'os (*sauce au choix**) **7.50€**

Colombo de porc ou poulet **7.50€**

Tajine de poulet **7.50€**

Rougail saucisses **7.50€**

Paëlla (chorizo, gambas, poulet,
échine de porc) **8.50€**

Couscous Royal

(agneau, merguez, poulet) **8.50€**

Porc aux caramel **7.50€**

Moussaka

(agneau, bœuf, légumes) / Salade **8€**

Choucroute de la mer **8.50€**

Langue de bœuf **7.50€**

*Sauces au choix **
cidre - provençale
forestière - moutarde