

BUFFET AU DÉTAIL

Au gré de vos envies

- Diverses charcuteries / viandes (jambon, rôti de bœuf, pâtés, rosette, poulet mariné etc..)

- Diverses salades (voir en boutique ; 13.50€/kg - 15.50€/kg - 16.50€/kg)

Forfait dressage

Sur petit plateau..... **2.50€/pièce**

Sur grand plateau..... **5€/pièce**

BUFFET AUTHENTIQUE.....13.50€/PERS

220g de salade composée au choix

Charcuteries & pâtés

Pâté à l'ail, campagne, rosette, chorizo, saucisson à l'ail, andouille

Deux viandes froides au choix

Jambon blanc fumé, rôti de porc ou poulet mariné

Fromages & salade verte

Brie, Comté

Accompagnements

Chips, pain, beurre, cornichons, mayonnaise, vinaigrette

BUFFET MACÉRIEN.....16€/PERS

220g de salade composée au choix

Charcuteries & pâtés

Pâté à l'ail, campagne, rillettes de porc, coppa, rosette, chorizo, mortadelle, andouille, saucisson à l'ail

Saumon fumé

ou Rillettes de saumon à l'aneth

Deux viandes froides au choix

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

Fromages & salade verte

Saint-nectaire, Comté, Brie

Accompagnements

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



02.99.69.37.29

16 Pl de l'église 35520 La Mézière

CARTE TRAITEUR

REPAS DE FAMILLE - REPAS D'ENTREPRISE

COCKTAIL DÎNATOIRE - RÉCEPTIONS

Commande à prévoir 7 jours à l'avance
Pour tous renseignements et conseils, rendez-vous en boutique.

- De 10 à 250 personnes
- Traiteur à emporter, pas de service en salle
- Possibilité de retirer vos commandes en caisson isotherme pour maintenir au chaud
- Réchauffe & prêt d'ustensiles de service offerts

Cette carte est une source d'inspiration.
Nous sommes à votre écoute et adaptons les commandes à vos envies et besoins.

(plats non présents sur cette carte, produits végétariens...)

APÉRITIFS à partager

Pain surprise terre et mer (34 toasts)..... **36**
Planche charcuteries fines & fromages (~100g/pers).....

4.90/pers

✓ Planche de légumes croquants & sauce ail et fines herbes
(~120gr/pers)..... **3.80/pers**

MISES EN BOUCHE.....1.30/PIÈCE

Pièces froides

- Briochin foie gras & figues
- Wrap poulet César
- Bruschetta italienne
- Navette de saumon fumé
- Verrine de perles marine
- Mini burger chorizo
- Club sandwich au thon
- Pita de bœuf/paprika
- Triangle coppa, tomme de brebis & beurre tomate
- Mini bagel andouille & moutarde à l'ancienne
- Verrine de mousse de thon & graines croquantes

Pièces chaudes

- Chausson de pizza margarita
- ✓ • Cookie pesto & parmesan
- Mini cheeseburger
- Assortiment de 3 mini quiches..... **2.40**
- Mixte samoussa (crevette & poulet)
- Empanadas (thon ou bœuf)
- Brochette de poulet mariné

Pièces sucrées

- Fondant chocolat & crème fouettée vanillée
- Panna cotta coulis exotique ou fruits rouges
- Tartelette citron
- Far breton
- Macaron
- Cannelé
- Grillé aux pommes
- Verrine poire/spéculos

Chaudes

ENTRÉES

Froides

Coquille St-Jacques..... **5.50€** Coquille macédoine et saumon.... **5.50€**
Bouchée à la reine
(ris de veau)..... **5.50€** Millefeuille de crêpes marin & crudités..... **5.10€**
Cassolette de St Pierre
à l'armoricaine..... **5.50€** Verrine de perles aux 2 saumons..... **5.10€**

POISSONS

Pavé de saumon, sauce au beurre blanc..... **6.50**
St Pierre, lard fumé et trois poivres..... **7.90**
Filet d'Eglefin au paprika,
crème de chorizo..... **6.90**

VIANDES

Suprême de poulet crémeux..... **6.50**
Filet mignon en cocotte (*sauce au choix**)..... **6.50**
Paleron de bœuf braisé au vin rouge..... **8**
Magret de canard, sauce madère..... **8**
Confit d'agneau de 7h au thym..... **8.50**

PLATS COMPLETS

*Tarif avec accompagnement
au choix*

Blanquette de veau..... 9	Lasagnes de bœuf / Hachis parmentier + Salade..... 9
Bœuf bourguignon..... 9	Langue de bœuf (<i>sauce au choix*</i>) 9
Choucroute charcutière..... 9	Moussaka / Salade..... 9
Choucroute de la mer..... 9	Potée bretonne..... 9
Cassoulet mijoté..... 9	Poulet basquaise..... 8
Couscous Royal..... 9	Paëlla méditerranéenne..... 9
Colombo de porc ou poulet..... 8	Porc aux caramel..... 8
Joues de porc confites (<i>sauce au choix*</i>)..... 9	Rougail saucisses..... 8
Jambon à l'os (<i>sauce au choix*</i>)..... 8	Tajine de poulet..... 9

✓ ACCOMPAGNEMENTS

Risotto de petits légumes & parmesan..... 2.90	Mélange de légumes divers..... 2.50
Pommes de terre grenaille rôties..... 2.50	Riz blanc ou safrané..... 2.50
Gratin dauphinois..... 2.90	Écrasé de pommes de terre..... 2.50

***SAUCES AU CHOIX :**

cidre - forestière - moutarde - provençale - piquante