

Notre service traiteur pour vos évènements
en livraison
à partir de 10 personnes jusqu'à 40 personnes.

Tous nos plats ainsi que les desserts sont préparés avec
des produits
sélectionnés pour leur qualité et
cuisinés par le chef et son équipe dans notre cuisine.

MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
Uniquement en réservation et livraison

Le plat principal est à remettre en température
par vos soins.

Au-delà de 20 convives nous vous installons
le matériel nécessaire pour la remise en température.

Aucune contrainte horaire
Votre menu est livré en caisson isotherme
vous passez à table quand vous le souhaitez.
Nous récupérons le caisson avec la vaisselle utilisée
le lendemain.

Nos tarifs sont TTC et par personne
Nous livrons gratuitement dans un rayon de 20 Km.



MISE EN BOUCHE

Noix de St Jacques snackées ,
Mousseline de butternut saveur pain d'épices et crème de
crustacés.

4,5€

Carottes confites à l'orange, raisin, coriandre et sardine

4€

Houmous de tomates séchées et basilic, graines de sésame

3,5€

Gaspacho de petits pois à la menthe et fromage frais

3,5€

ENTRÉES

Panna cota asperges et saumon gravlax à l'estragon sauce miel
moutarde

7,5€

Tartare de merlu, citron vert , coriandre et pickels d'oignons
rouges

6,5€

Haddock poché ,mayonnaise aux algues et sablé breton au
curry

7,5€

Escabèche de maquereaux au vin blanc ,fine purée de carottes
au gingembre

7€

Médaille de Foie gras Maison (Français) à la fine de Bretagne
et chutney pommes poires

8,5€



PLATS FROIDS

(Contenants respectueux de l'environnement en cellulose de maïs
et couverts en bois recyclé)

Poke Bowl

Riz vinaigré ,avocat, mangue ,soja ,oignons frits, cacahuètes
coriandre , radis asiatique

saumon cru 17€ ou poulet Tériyaki 15€

Salade fraîcheur

Truite fumée , pommes fruit, radis blue meat , crevettes ,
mélange de salade , sauce tartare aux algues citronnée et
condiments

accompagnée de pain aux céréales et beurre
15€

Salade Périgourdine

Foie gras maison ,magret de canard fumé, pommes ,mélange de
salade ,tomates cerises

vinaigrette au balsamique de framboise
accompagné de pain aux céréales et beurre
17€

Salade Italiene

Mozzarella au lait de bufflonne AOP ,Prosciutto di parma
mélange de salade ,tomates confites ,pesto au basilic ,crème de
vinaigre balsamique et copeaux de parmesan

accompagné de pain aux céréales et beurre

17€

PLATS CHAUDS

(A remettre en température par vos soins
l'accompagnement est à définir ensemble)

Joue de cochon Fermier,
confite au miel et au cidre de Rhuys

15€

Curry de Poulet jaune Fermier au lait de coco,
Noix de cajou, patate douce et fève de soja

16€

Morgate de nos côtes
cuisinée à l'armoricaine (bisque de homard).

19€

Merlu de nos côtes en papillote transparente,
légumes de saison et crème de homard au kari gosse.

22€

Sauté de veau fermier , comme un osso bucco
et sa gremolata orange basilic

17 €





DESSERTS

Cheese cake au basilic ,
Coeur framboise et croustillant spéculoos
5,90€

Pana cotta à la vanille de la Réunion et
Fraise de la presqu'île
5,90€

Perle du japon au lait de coco
vanille , mangue , ananas et fruits de la passion
5,90€

Tiramisu Breton , pomme cuite , sablé Breton au sarrasin et caramel
beurre salé
5,90€

Croustillant de riz soufflé au chocolat , mousse praliné ,coulant caramel
beurre salé et cacahuètes
5,90€