

POUR VOS APERITIFS

Pain surprise charcutier	27,50€/pce
Pain surprise de la mer	29,50€/pce
Verrine / cuillère	0,95€/pce
Brochette de fromage Breton	1,15€/pce
Toasts chauds	0,65€/pce
Toasts froids	0,75€/pce
Mini burger foie gras/magret/saumon fumé	1,15€/pce

LES ENTREES FROIDES

Coquille de saumon	4,90€/pce
Tranche de saumon cuit	1,90€/pce
Hure de saumon	4,50€/pce
Terrine de St Jacques	33,70€/kg
Terrine de 2 poissons (cabillaud/saumon)	30,90€/kg
Saumon fumé maison	46,50€/kg
Foie gras maison	117,00€/kg

LES ENTREES CHAUDES

Coquille de St Jacques petits légumes	5,20€/pce
Coquille de St Jacques à la bretonne	5,20€/pce
Cocotte 3 poissons	5,20€/pce
Cocotte St Jacques	5,20€/pce
Feuilletté de St Jacques	5,20€/pce
Feuilletté de la mer	4,20€/pce
Bouchée à la reine	2,90€/pce

PLATEAU RACLETTE : 4,50€ / part

1 tr de jambon, 1 tr jambon cru, 1 tr lard, 2 tr saucisson à l'ail, 2 tr andouille, 1 tr de rosette

Avec fromage (150gr/pers) : 7,50€ / part

LES HORS D'OEUVRES

Salade piémontaise	9,50€/kg
Salade vendéenne	9,50€/kg
Salade du pêcheur	9,50€/kg
Salade 3 légumes	11,90€/kg
Salade Niçoise	7,90€/kg
Salade Marco-Polo	14,90€/kg
Riz au thon	7,90€/kg
Carottes râpées	7,90€/kg
Taboulé	8,90€/kg
Céleri	7,90€/kg
Macédoine de légumes	7,90€/kg
Salade Nordique	15,90€/kg
Salade exotique	15,50€/kg
Salade Basque	14,90€/kg
Salade campagnarde	9,90€/kg
Salade Grecque	13,90€/kg

BUFFET DE CHARCUTERIE : 4,10€/pers

Pâté de campagne, ½ tr de jambon blanc, 1 tr andouille, 1 tr de rosette, 1 tr de saucisson ail, 1 tr rôti cuit ou 1 tr de poitrine rôti

**Possibilité de supplément salade : 1,90€/pers (200gr),
rosbif cuit : 1,60€/pers, poulet cuit : 0,85€/pers**

BUFFET COMPLET : 10,50€/pers

Charcuterie, salade (200gr au choix), fromage (brie+salade), pain/beurre, dessert au choix (far, tartelette, riz au lait, salade de fruits)

Ces tarifs peuvent faire l'objet de modifications

LES PLATS CHAUDS

Jambon à l'os, gratin, ½ tomate provençale	5,20€/pce
Jarreton de porc rôti*	4,90€/pce
Potée (saucisse, jarret, poitrine)	6,90€/pce
Porcelet rôti avec farce et 2 garnitures	7,90€/pce
Choucroute (francfort, saucisson ail, lard palette, choux)	7,50€/pce
Colombo de porc*	5,90€/pce
Noix de joue de porc au cidre*	6,90€/pce
Patates au lard	4,50€/pce
Rougaille saucisse*	5,20€/pce
Filet mignon miel/abricot*	6,90€/pce
Rôti de porc à l'ananas*	5,50€/pce
Langue de bœuf sauce madère ou piquante	4,40€/pce
Langue de bœuf avec garniture*	5,20€/pce
Boeuf Bourguignon	4,50€/pce
Hachis parmentier	4,90€/pce
Chili con carne	4,50€/pce
Tartiflette	4,90€/pce
Lasagne	4,90€/pce
Paella (prêt de réchaud et poêlon) « effet assuré »	6,90€/pce
Couscous	6,90€/pce
Tomate farcie	8,90€/pce
Gratin campagnard	5,50€/pce
Gratin Dauphinois	2,20€/pce
Rôti de veau sauce forestière*	6,50€/pce
Blanquette de veau*	5,90€/pce
Poulet basquaise*	5,20€/pce
Poulet chasseur*	5,20€/pce
Suprême de pintade aux pêches	6,90€/pce
Saumon sauce beurre blanc*	6,50€/pce
Filet de julienne aux petits légumes*	6,50€/pce
Brandade de morue*	4,90€/pce
Blanquette de lotte*	8,50€/pce
Dos de cabillaud au chorizo*	6,50€/pce

**GARNITURES AU CHOIX :

Pomme de terre vapeur, pomme de terre sautée, gratin dauphinois, haricot/riz, salade verte, semoule



TRAITEUR

10 Le clos de la lande - 22290 PLEGUIEN

02.96.65.32.89 / terroir.traditions@free.fr

<http://boucherie-terroir-et-traditions-22.fr/>

Toutes nos préparations sont
« **FAIT MAISON** »
avec des produits locaux



Nos tarifs s'entendent départ magasin
la livraison est à prévoir en plus selon la prestation
Ces tarifs peuvent faire l'objet de modifications