



15 mn
160 °C

5€_{,90}
L'UNITÉ

**CAKE AUX SAINT-JACQUES⁽⁶⁾
À LA BRETONNE⁽⁷⁾**
260 g. Le kg : 22,69 €. Egalement
disponible au même prix : **Cake au
Foie Gras de Canard, à la Figue et
Monbazillac.**



15 mn
160 °C

4€_{,50}
L'UNITÉ

**CAKE TRANCHÉ
FROMAGE RACLETTE⁽⁸⁾**
180 g. Le kg : 25 €.



5€_{,95}
LA BARQUETTE

**6 MINI
COROLLES⁽¹⁾**
180 g.
Le kg : 33,06 €.
2 variétés :
Tartare de
langoustines et
coulis de mangue
Tartare de Saint-
Jacques⁽⁶⁾ et crème
de tomate.

**PRÊT À
DÉGUSTER**



10 mn
180 °C

5€_{,90}
L'UNITÉ

**CAKE TRANCHÉ CHAPON, MARRONS ET CÈPES
RELEVÉ D'UNE POINTE DE MOUTARDE À
L'ANCIENNE⁽¹⁾**
230 g. Le kg : 25,65 €. Egalement disponible
au même prix : **Cake au Saumon et Petits
Légumes ou Cake aux Noix Saint-
Jacques⁽⁷⁾, Brunoise de Légumes et
Tomates Mi-Séchées.**



**PRÊT À
DÉGUSTER**

6€_{,95}
LA BARQUETTE

8 MINI CUPS APÉRITIVES⁽¹⁾
160 g. Le kg : 43,44 €.
2 variétés :
Crabe et rillette océane
saumon fumé
Saumon et crème
au thé vert matcha



8 mn
180 °C

4€_{,50}
LE PLATEAU

20 GOUGÈRES AU FROMAGE⁽¹⁾
220 g. Le kg : 20,45 €.
Existe aussi au même prix kg
au rayon traiteur traditionnel.

(6) Espèces et origines des Saint-Jacques : Amusium pleuronectes, Argopecten purpuratus, Chlamys albidus, Chlamys islandica, Chlamys opercularis, Pecten maximus, Placopecten magellanicus, Zygochlamys Patagonica (Pérou, Chili, Russie, Ecosse, France, Îles Féroé, USA, Argentine, Islande, Canada, Irlande). (7) Espèces et origines des Saint-Jacques : Zygochlamys Patagonica (Amérique du Sud, USA) ou Argopecten Purpuratus (Pérou, Chili, Mexique) ou Chlamys Opercularis (Ecosse, Irlande, Îles Féroé) ou Argopecten Irradians (Indonésie, Philippines) ou Argopecten Circularis (USA, Mexique). (8) Espèces et origines des St Jacques : Pecten maximus (origine France).