

CARTE TRAITEUR SPÉCIAL FÊTES



LES APÉRITIFS

DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
Verrine Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ , crème de tomate et crème aux fines herbes ⁽¹⁾ L'unité (45 g)	2 [€] ₂₀		
4 verrines foie gras & confit d'oignons ⁽¹⁾ La barquette (160 g)	5 [€] ₃₀		
4 verrines Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ , carottes et pommes fondantes ⁽¹⁾ La barquette (160 g)	3 [€] ₅₀		
4 verrines Volaille rôtie, châtaignes et cèpes ⁽¹⁾ La barquette (160 g)	3 [€] ₅₀		
4 verrines duo de saumons et Saint- Jacques ^(15/1) La barquette (160 g)	6 [€] ₄₅		
4 mini cuillères ⁽¹⁾ La barquette (80 g)	3 [€] ₃₆		
Cake aux Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ à la Bretonne ⁽¹⁾ L'unité (260 g)	5 [€] ₉₀		
Cake au foie gras de canard, à la figue et Monbazillac ⁽¹⁾ L'unité (260 g)	5 [€] ₉₀		
Cake tranché fromage raclette ⁽¹⁾ L'unité (180 g)	4 [€] ₅₀		
6 mini corolles ⁽¹⁾ La barquette (180 g)	5 [€] ₃₆		
Cake tranché chapon, marrons et cèpes relevé d'une pointe de moutarde à l'ancienne ⁽¹⁾ L'unité (230 g)	5 [€] ₉₀		
Cake au saumon et petits légumes ⁽¹⁾ L'unité (230 g)	5 [€] ₉₀		
Cake aux noix de Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ , brunoise de légumes et tomates séchées ⁽¹⁾ L'unité (230 g)	5 [€] ₉₀		
8 mini cups apéritives ⁽¹⁾ La barquette (160 g)	6 [€] ₃₆		
20 gougères au fromage ⁽¹⁾ Le plateau (220 g)	4 [€] ₅₀		
Mini muffins Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ persillade ⁽¹⁾ La barquette de 8 unités (100 g)	4 [€] ₅₀		
Mini muffins saumon, fromage frais & citron pavot ⁽¹⁾ La barquette de 8 unités (100 g)	4 [€] ₅₀		
Plateau de petit pâté en croûte cocktail 4 recettes ⁽¹⁾ . Le plateau (256 g)	4 [€] ₉₀		
4 Sensation de gambas au curry ⁽¹⁾ . La barquette (120 g)	8 [€] ₉₀		
4 Sensation de butternut et patate douce ⁽¹⁾ . La barquette (120 g)	8 [€] ₉₀		
4 Sensation de Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ aux morilles ⁽¹⁾ . La barquette (120 g)	8 [€] ₉₀		
Petit pâté en croûte au foie gras de canard et aux raisins secs ⁽¹⁾ . L'unité (400 g)	9 [€] ₉₀		
Duo de 24 saucisses costumées ⁽¹⁾ Le plateau (340 g)	10 [€] ₉₀		
Mini cakes aux Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ à la Bretonne ⁽¹⁾ La barquette de 12 unités (180 g)	5 [€] ₉₀		
Préfoi foie gras ⁽¹⁾ L'unité (275 g)	6 [€] ₅₀		
L'assortiment de 3 mini préfois à l'huile d'olive ⁽¹⁾ Le plateau (375 g)	7 [€] ₉₀		
16 mini paniers feuilletés ⁽¹⁾ Le plateau (200 g)	6 [€] ₉₀		
48 petits fours ⁽¹⁾ Le plateau (670 g)	19 [€] ₉₀		

LES APÉRITIFS

LES ENTRÉES FROIDES

LES ENTRÉES CHAUDES

DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
24 petits fours Signature ⁽¹⁾ Le plateau (365 g)	13 [€] ₉₀		
8 mini moelleux Saint-Jacques ^(15/1) La barquette (100 g)	5 [€] ₅₀		
8 mini moelleux saumon ⁽¹⁾ La barquette (100 g)	5 [€] ₅₀		
18 mini burgers ⁽¹⁾ Le plateau (720 g)	21 [€] ₅₀		
9 mini burgers Festifs ⁽¹⁾ Le plateau (360 g)	12 [€] ₉₀		
9 mini burgers Sélection ⁽¹⁾ Le plateau (360 g)	9 [€] ₉₀		
6 mini burgers bœuf charolais, confit d'oignons, foie gras de canard ⁽¹⁾ Le plateau (240 g)	9 [€] ₉₀		
Terrine aux gambas et bar au citron et piment d'Espelette ⁽¹⁾ La portion (100 g)	3 [€] ₉₀		
Terrine aux saumons et noix de Saint- Jacques ⁽¹⁵⁾ à l'aneth ⁽¹⁾ La portion (100 g)	3 [€] ₉₀		
Assiette de gambas marinées ⁽¹⁾ L'unité (110 g)	4 [€] ₉₅		
Délice de saumon ⁽¹⁾ L'unité (80 g)	3 [€] ₉₀		
Délice de Saint-Jacques ^(15/1) L'unité (80 g)	3 [€] ₉₀		
Œuf mollet langoustines, crème aux truffes ^(1/15) L'unité (130 g)	3 [€] ₉₅		
Œuf mollet et tartare de homard ⁽¹⁾ L'unité (130 g)	3 [€] ₉₅		
Écrin de homard et Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ au Riesling ⁽¹⁾ L'unité (90 g)	2 [€] ₉₀		
Cassiolette de gambas, écrasé de patate douce et sauce sabayon au vin Coteaux du Layon ⁽¹⁾ . L'unité (120 g)	4 [€] ₉₀		
Cassiolette de Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ et homard ⁽¹⁾ . L'unité (130 g)	5 [€] ₉₀		
Coquille Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ à la Normande ⁽¹⁾ l'Excellence à la Française. L'unité (180 g)	4 [€] ₉₀		
Coquille Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ risotto beurre chorizo ⁽¹⁾ . L'unité (100 g)	4 [€] ₉₀		
Coquille Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ panais céleri beurre homard ⁽¹⁾ . L'unité (100 g)	4 [€] ₉₀		
Coquille Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ risotto beurre truffe ⁽¹⁾ . L'unité (100 g)	4 [€] ₉₀		
Œuf mollet et crumble de parmesan ⁽¹⁾ L'unité (130 g)	4 [€] ₉₀		
Écrin garni d'émincé de chapon et de champignons ⁽¹⁾ L'unité (100 g)	2 [€]		
Écrin au duo de saumons ⁽¹⁾ L'unité (100 g)	2 [€]		
Cassiolette de Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ et crémeux de poireaux ⁽¹⁾ L'unité (100 g)	4 [€] ₅₀		
Cassiolette de gambas sauce crustacés ⁽¹⁾ L'unité (100 g)	4 [€] ₅₀		
Cassiolette de ris de veau et morilles ⁽¹⁾ L'unité (100 g)	4 [€] ₅₀		

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.**

(15) 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). (16) Espèces et origines des Saint-Jacques : *Zygochlamys Patagonica* (Argentine, USA) *Argopecten purpuratus* (Pérou, Chili) *Chlamys nobilis* (Vietnam, Philippines) *Argopecten circularis* (USA) *Chlamys opercularis* (Ecosse, Irlande, Europe, Canada) *Piscolaptes magellanicus* (Canada, USA) *Pecten Maximus* (Grande Bretagne, Ecosse). (17) Espèce et origine de la St Jacques : *Pecten maximus* (France). (18) Origine France. (19) Variété escargot : *Helix Pomatia* Linné.