

Nos buffets froids

Plateau de charcuterie
Jambon blanc
Saucisson sec
Andouille
Saucisson à l'ail
Pâté de campagne
Salami
Jambon de Bayonne
4.90€ par personne

250 gr de crudités
3 charcuteries
1 terrine de campagne
Viandes froides (rôti de porc froid, jambon, lard rôti)
Chips – Condiments
8.90€ par personne
(Fromage portion, pain, tarte aux pommes :
supplément 4.50€)

200gr de crudités
Saumon en Bellevue
3 charcuteries
Viandes froides (jambon blanc, rôti de porc froid, lard rôti)
Terrine de campagne
Marquise en jambon de Bayonne
Plateau de fromage (Brie, chèvre, emmental)
Pain – Condiments
14.90€ par personne

Pour votre apéritif

Réductions chaudes 1.00€ pièce
Pain surprise décoré
10 personnes (charcuterie) 28.50€ pièce
Pain surprise décoré
10 personnes (panaché) 31.50€ pièce
Pain surprise décoré
Toast variés 1.50€ pièce
Verrines salées 1.90€ pièce
Mini brioche 1.50€ pièce
Navettes 1.50€ pièce

Nos entrées froides

Saumon fumé « spécialité maison » 55.00€lekg
Coquille de surimi 3.60€ pièce
Coquille de saumon 4.10€ pièce
Salades variées au choix
(300gr par pers) 4.00€la
part
Médailillon de saumon en Bellevue 5.50€la
part
Foie gras de canard « maison » 130.00€ le kilo
Duo de saumon sur assiette 7.10€ pièce
(frais et fumé)
Darne de saumon 7.10€ pièce
et son éventail de crevettes (5 par personne)
Assiette du terroir 6.60€ pièce
(mousse de canard, magret fumé, jambon sec)

Nos entrées chaudes

Bouchée à la reine 3.20€ pièce
Feuilleté de Saint Jacques 4.70€ pièce
Feuilleté de saumon 4.40€ pièce
Coquille Saint Jacques 4.50€ pièce

Menu à 19.90€

Saumon fumé maison sauce ciboulette
Cassolette de St Jacques aux petits légumes
Magret de canard au poivre vert
Gratin dauphinois

Au rayon traditionnel de votre artisan

Bœuf, génisse blonde d'Aquitaine,
côte de bœuf,
rôti de bœuf,
fondue bourguignonne,
pierrade etc...

**Merci de passer vos
commandes au plus tôt.**

**Pour toute livraison traiteur ou vos
cours un supplément de 5€ vous
sera facturé.
Merci de votre compréhension.**

Cassolette de trio de poissons 5.90€ pièce
Cassolette de Saint Jacques, 6.50€ pièce
Petits légumes (grande)
Cassolette de St Jacques et de lotte 6.50€ pièce

Nos poissons cuisinés

Brochette de saint jacques 7.60€la
part
Lotte à l'Armoricaine 7.60€la
part
Pavé saumon frais, sauce oseille 6.00€la
part
Dos de colin sauce ciboulette 5.80€la
part
Sandre sauce au coulis d'étrille 6.50€la
part
Aumônière de Saint jacques 6.70€la
part
Filet de loup de mer 7.20€la
part
sauce dieppoise
Filet de Saint Pierre avec peau 8.50€la
part
sauce champagne
Tous nos poissons sont accompagnés de riz
croustillant de légumes +1.50€

Nos viandes et volailles cuisinées

Coquelet aux morilles 6.00€la
part
Magret de canard 7.00€la
part
Sauce au poivre vert ou à l'orange
Pintade forestière 6.00€la
part

Nos accompagnements

Poêlée forestière 2.20€la
part
Gratin dauphinois 2.90€la
part
Pommes dauphines 2.10€la
part
Pommes de terre sautées 2.50€la
part
Flan de courgettes 2.10€la
part
Tomate provençale 1.40€la
part
Fagot de haricots verts 1.50€la
part
Flan aux champignons 2.10€la
part

BOUCHERIE – CHARCUTERIE TRAITEUR

Chantal et Martial Quintin

**VOTRE MARCHÉ
PLAUDREN**

2024

Horaires d'ouvertures

**Du mardi au samedi
De 8h à 12h30 et de 15h à 19h**

**Dimanche
De 9h à 12h30**

Fermeture hebdomadaire le lundi

Tel : 02-97-45-85-15

Cuisse de canard au poivre vert 6.50€la
part
Rôti veau cocotte, petits légumes 6.90€la
part
Rôti de porc sauce forestière 5.60€la
part
Mignon de porc sauce à l'ancienne 6.00€la
part
Emincé de veau à l'estragon 6.90€la
part
Filet de bœuf feuilleté, 10.50€la
part
sauce périgourdine (6pers. Minimum)

Nos plats uniques

Colombo de porc -riz 5.90€la
part
Couscous (légumes frais) 7.20€la
part
Choucroute garnie 6.90€la
part
Choucroute de la mer 8.50€la part
Paëlla 7.00€la
part
Rougaille 5.70€la
part
Riz ou pomme de terre au beurre
Poulet basquaise 5.80€la
part
Riz ou pomme de terre au beurre
Sauté de porc 5.60€la
part Riz ou pomme de terre au beurre
Bourguignon 6.50€la
part Riz ou pomme de terre au beurre
Jambon à l'os rôti 7.00€la
part
ratatouille, gratin dauphinois
Cochon de lait rôti et sa garniture 10.00€lapart
30 personnes minimum
Jarret braisé 6.50€la
part
Gratin dauphinois, ratatouille
Goulasch 6.50€la
part
Riz ou pomme de terre au beurre
(dans les accompagnements possibilité de
mettre des pâtes à la place du riz)