

## Nos buffets froids

Plateau de charcuterie

Jambon blanc

Saucisson sec

Andouille

Saucisson à l'ail

Pâté de campagne

Salami

Jambon de Bayonne

5.00€ 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 5.00€)

\*\*\*\*\*

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

15.00€ par personne

## Menu à 20.00€

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  
courses un supplément de 5€ vous  
sera facturé.**

**Merci de votre compréhension.**

**BOUCHERIE – CHARCUTERIE  
TRAITEUR**

**Chantal et Martial Quintin**

**VOTRE MARCHÉ  
PLAUDREN**

**2025**

### 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**

### Pour votre apéritif

Réductions chaudes	1.00€ pièce
Pain surprise décoré	
10 personnes (charcuterie)	28.90€ pièce
Pain surprise décoré	
10 personnes (panaché)	31.90€ pièce
Pain surprise décoré	
Toast variés	1.50€ pièce
Verrines salées	2.00€ pièce
Mini brioche	1.60€ pièce
Navettes	1.60€ pièce

### Nos entrées froides

Saumon fumé « spécialité maison »	60.00€lekg
Coquille de surimi	3.80€ pièce
Coquille de saumon	4.50€ pièce
Salades variées au choix (300gr par pers)	4.10€la part
Médaille de saumon en Bellevue	5.60€la part
Foie gras de canard « maison »	135.00€ le kilo
Duo de saumon sur assiette (frais et fumé)	7.20€ pièce
Darne de saumon et son éventail de crevettes (5 par personne)	7.20€ pièce
Assiette du terroir (mousse de canard, magret fumé, jambon sec)	6.70€ pièce

### Nos entrées chaudes

Bouchée à la reine	3.30€ pièce
Feuilleté de Saint Jacques	4.70€ pièce
Feuilleté de saumon	4.50€ pièce
Coquille Saint Jacques	4.60€ pièce

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	6.70€ 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
Mahi mahi sauce crustacés	5.80€la part
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	6.20€la part
Magret de canard	7.20€la part
Sauce au poivre vert ou à l'orange	
Pintade forestière	6.10€la part

Cuisse de canard au poivre vert	6.70€la part
Rôti veau cocotte, petits légumes	6.90€la part
Rôti de porc sauce forestière	5.70€la part
Mignon de porc sauce à l'ancienne	6.20€la part
Emincé de veau à l'estragon	6.90€la part
Filet de bœuf feuilleté, sauce périgourdine (6pers. Minimum)	10.50€la part

### Nos plats uniques

Colombo de porc -riz	6.10€la part
Couscous (légumes frais)	7.50€la part
Choucroute garnie	7.00€la part
Choucroute de la mer	8.90€la part
Paëlla	7.20€la part
Rougaille	5.80€la part
Riz ou pomme de terre au beurre	
Poulet basquaise	6.00€la part
Riz ou pomme de terre au beurre	
Sauté de porc	5.80€la part
Riz ou pomme de terre au beurre	

<b>Bourguignon</b>	<b>6.20€la</b>
<b>part Riz ou pomme de terre au beurre</b>	
<b>Jambon à l'os rôti</b>	<b>7.20€la</b>
<b>part</b>	
<b>ratatouille, gratin dauphinois</b>	
<b>Cochon de lait rôti et sa garniture</b>	<b>10.50€lapart</b>
<b>30 personnes minimum</b>	
<b>Jarret braisé</b>	<b>6.60€la</b>
<b>part</b>	
<b>Gratin dauphinois, ratatouille</b>	
<b>Goulasch</b>	<b>6.70€la</b>
<b>part</b>	
<b>Riz ou pomme de terre au beurre</b>	
<b>(dans les accompagnements possibilité de</b>	
<b>mettre des pâtes à la place du riz)</b>	

### **Nos accompagnements**

<b>Poêlée forestière</b>	<b>2.30€la</b>
<b>part</b>	
<b>Gratin dauphinois</b>	<b>3.00€la</b>
<b>part</b>	
<b>Pommes dauphines</b>	<b>2.20€la</b>
<b>part</b>	
<b>Pommes de terre sautées</b>	<b>2.60€la</b>
<b>part</b>	
<b>Flan de courgettes</b>	<b>2.20€la</b>
<b>part</b>	
<b>Tomate provençale</b>	<b>1.50€la</b>
<b>part</b>	
<b>Fagot de haricots verts</b>	<b>1.60€la</b>
<b>part</b>	
<b>Flan aux champignons</b>	<b>2.20€la</b>
<b>part</b>	