CARTE TRAITEUR

2024-2025

LA table Bretonne

Traiteur événementiel

La signature de vos réceptions

Sommaire

ACCUEILS & PAUSES		Page 4 à 5
PIÈCES COCKTAIL	SANS SERVICE	Page 6 à 11
ATELIERS & ÎLOTS	AVEC SERVICE	Page 12 à 14
LA CAVE		Page 15 à 17
REPAS AVEC SERVICE		Page 18 à 20
OFFRES À EMPORTER		Page 21 à 25
CRÊPES & GALETTES		Page 26 à 27
CONTACT		Page 28

RSE

Engagée dans la Responsabilité Sociétale & Environnementale la direction de la SARL La table Bretonne est en responsabilité managériale accompagnée des personnels conscients des enjeux environnementaux et actifs dans la démarche. L'ensemble du personnel porte une attention toute particulière à la cohésion de l'équipe en interne et une vigilance de savoir être sur les relations externes.

FAIT MAISON

La table Bretonne a instauré un dialogue de confiance avec ses fournisseurs, les circuits cours sont privilégiés pour l' approvisionnement en produits frais et de saison. Nous valorisons nos artisans producteurs et les produits français sont mis à l'honneur dans nos préparations. Le Bio est également présent pour vous offrir des mets de saveurs.

L'ÉQUIPE À VOTRE SERVICE

Votre interlocutrice :
Marie-Paule LE BIHAN
Nos responsables cuisine et salle :
Dorian DENIAU, Xavier PIETERS
Nos cuisinières / cuisiniers / pâtissier :
Aroldo, Maryline, Sandrine, Aude, Stéphane, Marine, Corentin
Nos maîtres d'hôtel :
Isabelle, Jean-Philippe, Marine, Laura, David

LE CHEF DU "TOUT EST PERMIS"

Notre chef, Christian Landouzy, est un passionné.
Chaque nouvelle prestation est l'occasion pour lui d'imaginer de nouvelles recettes, de nouveaux accords de saveurs et de textures.
Ce catalogue traiteur vous donnera un aperçu de notre offre, néanmoins, qu'il s'agisse d'un évènement privé ou professionnel, n'hésitez pas à nous faire part de vos attentes particulières.
Avec La table Bretonne tout est permis.

Accueils & Pauses

Prestations avec service :
tasses en porcelaine, verrerie.

Offres sans service :
gobelets éco-responsable - 0 plastique.

Prestation pour un minimum de 25 personnes

ACCUEIL DU MATIN

Café, thé, lait, sucre
Jus d’orange, jus de pomme, Plancoët Plate & Fines Bulles

Mini viennoiseries, palets Breton : 3 pièces /personne

PAUSE DU MATIN

Café, thé, lait, sucre
Jus d’orange, jus de pomme, Plancoët Plate & Fines Bulles

Mini gourmandises : 2 pièces / personne

PETIT DÉJEUNER

Café, thé, chocolat, lait, sucre
Jus d’orange, jus de pomme, Plancoët Plate & Fines Bulles

Mini viennoiseries, palets Breton, kouign amann : 4 pièces / personne
Baguette artisanale, pain de mie, pain au maïs
Confiture, miel d’Iroise, beurre 1/2 sel

Produits salés : saumon fumé, andouille artisanale, jambon de Parme, chèvre frais des abers (saison)

Suggestion : Œufs brouillés aux lardons & oignons confits | minimum 50 personnes

PAUSE DE L'APRÈS-MIDI

Café, thé, lait, sucre
Jus d’orange, jus de pomme, Plancoët Plate & Fines Bulles, Cidre fermier

Far aux pruneaux, crêpes au caramel beurre salé : 2 pièces / personne

Pièces cocktail

Coffrets pièces salées froides
Page 7 & 8

Sandwichs cocktail
Page 9

Coffrets pièces à réchauffer
Page 10

Coffrets pièces sucrées
Page 11

PRESTATION PERSONNALISÉE

Contact service commercial
au : 02 98 25 54 40

COFFRETS

COFFRET BRETON

Coffret 48 pièces

- Maki au sarrasin
- Rillettes de poisson de la criée
- Carpaccio de St Jacques au citron vert
- Tartelette chèvre frais des abers, oeufs de truite
- Tartelette crabe & céleri rémoulade
- Polenta aux légumes rouget
- Burger de Pouldreuzic

COFFRET APÉRO

Coffret 55 pièces

- Courgette grillée mimolette
- Madeleine au parmesan
- Bun au chèvre frais, poivre noir du Brésil
- Croquant sarrasin tomate noisette
- Roulé breton au beurre de sardine
- Tartelette citron oeufs de saumon
- Pic pain d'épices foie gras physalis
- Feuilleté carotte au cumin

COFFRET METS FUMÉS

Coffret 40 pièces

- Blinis sarrasin saumon fumé citron gingembre
- Blinis sarrasin hareng fumé tartare d'algues
- Blinis magret fumé chutney de figue
- Blinis filet mignon fumé beurre de baratte

COFFRET TOUT FOIE GRAS

Coffret 30 pièces

- Tiramisu de foie gras revisité
- Sucette de foie gras au chocolat noir
- “Nougat” de foie gras

COFFRET MISE EN BOUCHES

Coffret 63 pièces

- Chorizo en épingle tomme olive noire
- Jambon de Parme Parmesan pesto
- Tartelette tomate confite concombre
- Tartelette volaille aux épices & noisette
- Ananas frais grosse crevette au poivre d’orange
- Oeuf de caille magret fumé pistache
- Blinis rillettes de saumon

COFFRETS

COFFRET TOASTS CROQUANTS BLÉ NOIR

Coffret 30 pièces

- Artichaut noix cajou
- Courgette aux herbes
- Pesto basilic tomate confite
- Crème de carotte
- Houmous à la menthe
- Poivron fêta

COFFRET TARTELETTES OCÉANES

Coffret 24 pièces

- Mousseline de crevette
- Deux saumons perles wasabi
- Tapenade pequillos lotte snackée
- Béchamel crustacé St Jacques Salicorne

COFFRET MAKI AU BLÉ NOIR

Coffret 70 pièces

- Crème de poivron
- Chèvre
- Caviar d'aubergine
- Mousse volaille aux épices
- Saumon fumé, crème citron

COFFRET JARDIN DE LÉGUMES

- Coffret 500 grs
- Assortiment de légumes de saison
- Crème de poivron

COFFRET CAKE APÉRITIF

Cake apéritif, 800 grs
Entier et tranché, environ 12 tranches
Au choix :

- Cake sarrasin andouille
- Cake chèvre
- Cake saumon fumé
- Cake fruits secs
- Cake olive

SANDWICHS COCKTAIL

SANDWICHS PAIN NORDIQUE TOUT POISSON

Coffret 60 pièces

- Saumon fumé citron
- Sardine beurre 1/2 sel mignonnette
- Thon mascarpone olive
- Rillettes de lieu à l'aneth
- Maquereau pickles

SANDWICHS EXOTIQUES

Coffret 50 pièces

- Crudités crème citron gingembre
- Jambon de Parme mozzarella pesto
- Poulet rôti tandoori aux carottes fondantes
- Crevettes poêlées au sésame aubergine grillé
- Bacon ananas coriandre

SANDWICHS MOELLEUX VÉGÉTARIENS

Coffret 30 pièces

- Fromage frais concombre coriandre
- Chèvre au miel d'Iroise noix
- Tomate avocat crème aux fines herbes
- Courgettes poêlées au thym pignons de pin
- Omelette poivrons rouges oignons

SANDWICHS COCKTAILS

Coffret 50 pièces

- Fromage frais concombre
- Foie gras de canard chutney figue
- Jambon de Parme, Parmesan pesto
- Citron gingembre saumon fumé
- Crème de poivron olive à la grecque

MINI BUN'S

Coffret 24 pièces

- Foie gras figue
- Volaille tomate confite
- Roquefort abricot moelleux
- Carotte au cumin

SANDWICHS MOELLEUX TERRE & MER

Coffret 30 pièces

- Magret de canard beurre d'orange fruits secs
- Jambon blanc Comté moutarde cornichon
- Rosbif salade pickles maison
- Rillettes de poisson à l'aneth
- Saumon fumé beurre 1/2 sel fenouil frais

PIÈCES CHAUDES

*Pièces cocktail à réchauffer au four traditionnel

COLLECTION TRADITION

Coffret 45 pièces

- Cannelé sarrasin
- Chouquette
- Saucisse aux algues

COLLECTION SAVEURS

Coffret 45 pièces

- Zakouski aux légumes
- Croustillant surkrut
- Croque andouille

COLLECTION CROQUES

Coffret 48 pièces

- Croque au camembert
- Croque aux légumes de saison
- Croque poulet Tandoori

COLLECTION BRETONNE

Coffret 50 pièces

- Mini galettes au blé noir :
  - emmental
  - chorizo
  - jambon blanc
  - rosette
  - bacon

COLLECTION PRESTIGE

Coffret 30 pièces

- Croustillant de légumes au pesto
- Queue de crevette & ananas épices tandoori
- Saint Jacques en panure de noisette

PIÈCES SUCRÉES

PETITS FOURS TRADITION

Coffret 48 pièces

- Sablé chocolat
- Fraisier
- Opéra
- Eclair chocolat
- Financier abricot pistache
- Sablé framboise
- Almondine citron
- Tartelette caramel

PETITS FOURS SUCRÉS

Coffret 56 pièces

- Chocolat croquantine
- Chocolat pistache
- Tartelette mousse framboise
- Caramel pomme
- Eclair chocolat
- Eclair café
- Barquette framboise
- Tartelette citron

COLLECTION MINI ÉCLAIRS

Coffret 72 pièces

- Vanille
- Caramel
- Chocolat
- Café

TOUT CHOCOLAT EXCELLENCE

Coffret 48 pièces

- Croquants au praline, chocolat & café
- Financiers chocolat et à l'orange
- Feuillantine praline, gianduja et noisette
- Croquants chocolat et fruits secs
- Financier à la mousse de chocolat et chocolat blanc
- Tartelette chocolat à la noisette

MINI BOITE EN BOIS

Choix de 3 variétés x 10 unités

Coffret 30 pièces

- Sablé breton pomme caramélisée au cidre
- Chocolat noir cointreau
- Fruits rouges crémeux citron
- Spéculos poire poêlée
- Pina colada ananas
- Toblerone caramel beurre salé
- Tiramisu meringue framboise
- Baba au rhum chantilly vanille
- Choco menthe verte
- Noisette chantilly étonnante

ÎLOTS & ATELIERS

Îlots
Page 13

Ateliers
Page 14

Les îlots, sont des espaces dressés à disposition des convives.

Les ateliers sont des animations culinaires réalisées devant vos convives par nos cuisiniers.

ILOTS

Produits sélectionnés auprès de nos producteurs et artisans
60 personnes minimum

ÎLOT GASPACHO

- Déclinaison de 3 variétés
  - Gaspachos maison de saison

ÎLOT SÉLECTION FUMÉE
FUMAGE MAISON

- Lieu fumé
- Filet mignon fumé
- Saumon fumé
- Toasts aux algues
  - Baguette de campagne

ÎLOT FROMAGE

- Tête de moine AOP, rosaces réalisées devant clients
- Brie de Meaux
- Chèvre frais des Abers
  - Toasts / Beurre de baratte
  - option : fondue au gorgonzola, accompagnement : grenailles du Pays

ÎLOT PERLIÈRES

- 2 Huîtres de Plougastel Le Gall
- Vinaigre de cidre échalote
- Citron
- Beurre de ferme
  - Pain de seigle artisanal

ÎLOT TARTINADES VÉGÉTALES

- Crème de carotte
- Tomate confite
- Guacamole
- Crème courgette fêta menthe
- Houmous au cumin
- Légumes croquants
  - Toasts baguette de campagne

ÎLOT CHARCUTERIES "NOIR DE BIGORRE"

- Jambon cru
- Coppa
- Chorizo
- Saucisson sec
  - Toasts baguette de Campagne

BOUCHÉES GOURMANDES
2 CHOIX - 120 PIÈCES MINIMUM

- Flanc de caille fruit moelleux
- St Jacques à l'estragon frais
- Saumon frais LR rôti au lard de Colonatta
- Croustillant de légumes
- Boulette de bœuf à la coriandre fraîche, coulis de poivron rouge

MINI CASSOLETTES DE NOS RÉGIONS
2 CHOIX - 120 PIÈCES MINIMUM

- Alsace : Choucroute
- Auvergne : La truffade
- Bretagne : Kig Ha Farz
- Normandie : Pomme lard au camembert
- Pays Basque : Poulet basquaise
- Provence : Légumes confits rouget
- Savoie : Tartiflette

ATELIERS

ATELIER GALICHONETTES BLÉ NOIR

Une exclusivité La table Bretonne

Cuisson sur billig

- Andouille artisanale oignon
- Légumes au cumin
- Chorizo Ibérique

ATELIER GRAND LARGE

- Saumon Label rouge fumé maison
  - Ormeaux de Lilia Plouguerneau
  - Pain de notre artisan boulanger

ATELIER LANGOUSTINES FLAMBÉES

- Langoustines flambées à la gnole
  - Pain de notre artisan boulanger

ATELIER PLANCHA DE LA MER
3 CHOIX

- St Jacques à la vanille Bourbon
- Lotte au poivron rouge
- Queues de crevettes marinées aux épices
- Calamar aux herbes de Provence
- Thon mariné au soja et sésame.

ATELIER KEBAB

- Viandes marinées aux épices :
  - Veau, volaille
  - Salade, sauce aux herbes

ATELIER FOIE GRAS

- Crème brulée
- Foie gras de canard mi-cuit maison
  - Pain de notre artisan boulanger

ATELIER BURGER

- Burger à la viande de bœuf
- Sauce tomate maison, roquette

ATELIER PLANCHA VIANDES DE SÉLECTION
3 CHOIX

- Carré d'agneau au sirop d'érable
- Magret de canard aux fruits secs
  - (élevage Sud-Ouest)
- Boeuf Charolais aux poivres
  - (élevage régional)
- Poitrine de cochon Bio au miel de sarrasin
  - (élevage local)
- Alouette de veau au jambon cru
  - (élevage régional)
- Poulet Label Rouge
  - (élevage régional)

La cave

Offre à emporter
Page 13

Offre avec service
Page 13

LA CAVE

Boissons pour votre cocktail avec service

LA FORMULE SOFTS

- Jus d'orange, Jus de pomme artisanal
- Breizh cola
- Plancoët Plate, Plancoët Fines Bulles

BLANC DE BLANCS

- Cruse fines bulles
- Vin rosé

CHAMPAGNE

- Champagne Réserve Brut
- Vin rosé

LA FORMULE DINATOIRE

- Cruse fines bulles
- Sauvignon blanc
- Bordeaux rouge château

LES COCKTAIL MAISON

- Planteur exotique
- Cocktail de cidre façon sangria
  - Présentation en fontaine

Boissons pour votre repas avec service

LA FORMULE BORDEAUX

- Sauvignon blanc
- Bordeaux Château rouge

LA FORMULE LE PETIT BALTHAZAR

- Viognier Sauvignon IGP Pays d'Oc
- Merlot IGP Pays d'Oc
- Pierrick Harang Œnologue
  - Supplément Rosé Cinsault : 1,30 €

LA FORMULE SÉLECTION DU CAVISTE

- AOP Côtes du Rhône blanc
- AOP Côtes du Rhône rouge
- Camille Cayran - Le Pas de la Beaume

LA FORMULE PLANCOËT

- Plancoët Plate
- Plancoët Fines Bulles

LA FORMULE BOISSONS CHAUDES

- Café, thé, sucres, lichouseries

LA CAVE

Les Fûts

BIÈRE BIO POÈM BLONDE

- Fourni avec tireuse
- 100 gobelets compostables

BIÈRE BIO POÈM AMBRÉE

- Fourni avec tireuse
- 100 gobelets compostables

BIÈRE PRESSION COREFF

- Fourni avec tireuse
- 100 gobelets compostables

CIDRE PRESSION KERNÉ

- Fourni avec tireuse
- 100 gobelets compostables

Boissons chaudes

ESPACE CAFÉ

50 personnes minimum

- Café
- Tasses
- Agitateurs
- Sucre

Boissons à la bouteille

Pour accompagner vos événements, nous pouvons vous proposer une sélection de boissons issue de notre cave.

La facturation sera faite en fonction de la consommation

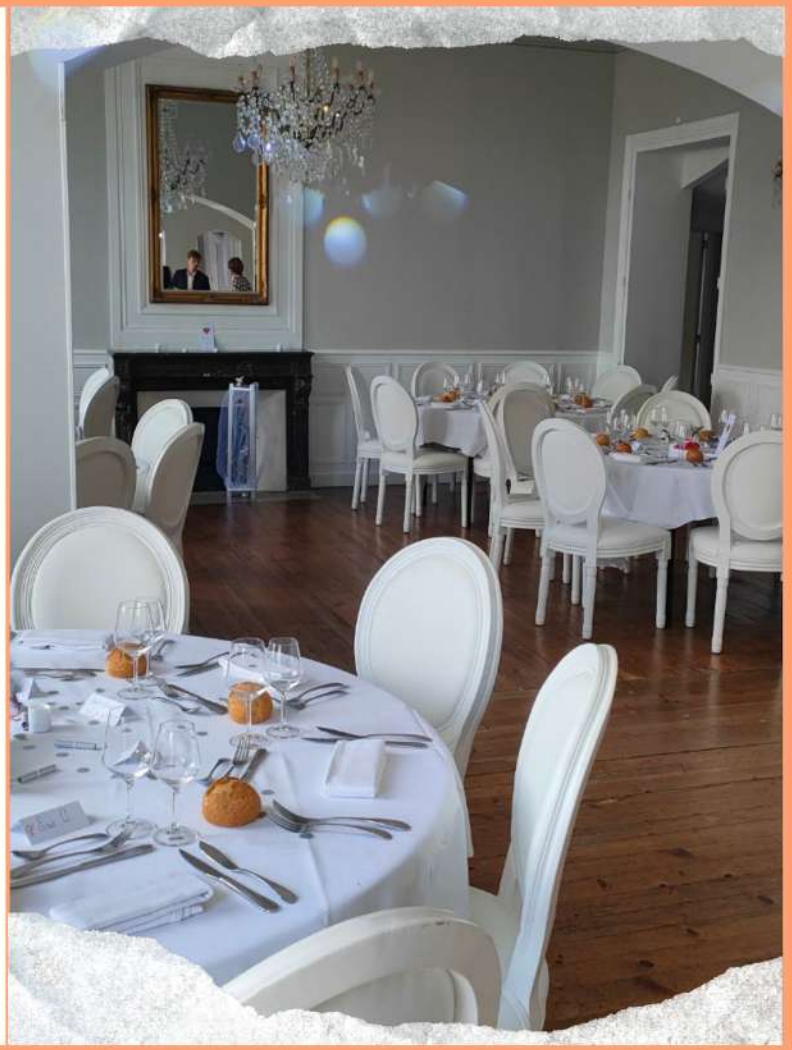
“ Repas avec service*

Repas Aber Wrac’h
Page 19

Repas Aber Ildut
Page 20

NOTRE PRESTATION COMPREND:

- Le dressage des tables selon le plan fourni par vos soins (hors décoration)
- La vaisselle et la verrerie de table
- Le nappage et les serviettes en coton blanc
- Les matériels de cuisson
- Un maître d'hôtel, un cuisinier, le personnel de service
- Le temps de service de 2 heures
- Offre valable pour un minimum de 25 personnes



*offres végétariennes possibles

Forfait de service groupe de 20 à 24 convives : nous consulter

REPAS AVEC SERVICE

REPAS ABER WRAC'H

Pain individuel & beurre 1/2 sel

NOS ENTRÉES

- Soupe glacée de concombre, Chèvre frais des abers, glace poivron

Ou

- Pressé de foie gras au magret fumé & pistache, Chutney de saison, toast brioché

Ou

- Rémoulade de céleri aux fines herbes, St Jacques & langoustines en carpaccio au yuzu

Ou

- Lieu jaune pêche bretonne, Purée de pois cassés, saucisse aux algues

NOS PLATS

- Poisson du jour, Purée au cerfeuil au beurre salé, légumes du marché

Ou

- Flanc de pintadeau fermier au whisky breton, Nem de légumes, far noir

Ou

- Canon d'agneau au thym et ail doux, Légumes façon tajine, semoule

Ou

- Filet de boeuf charolais, sauce truffe, Écrasé de pomme de terre et céleri

Ou

- Filet de veau, sauce vanillée aux agrumes, Purée d'Amandine, légumes & fruits de saison

NOS DESSERTS

- Croustillant chocolat aux framboises, glace pistache

Ou

- Crémeux citron vert, fraises de Plougastel, crumble aux épices

Ou

- Semoule crémeuse au lait de coco & vanille Bourbon, fruits frais du moment

- Feuillantine aux fruits secs, glace vanille

Ou

- Pomme caramélisée mousseline de chèvre, glace palet breton

Ou

- Tartelette aux petits fruits de buissons

Madame, Monsieur,
Vous trouverez des offres de menus issus de notre carte traiteur.

Le plaisir des cuisiniers de La table Bretonne est de travailler des produits de saison provenant de nos artisans producteurs et si possible en circuit court.

Ces plats ne figurent pas au catalogue mais ils vous seront proposés sur votre devis en fonction des produits disponibles selon la saison concernée.

Nous sommes d'ores et déjà heureux de partager avec vous, votre prochain repas.

REPAS AVEC SERVICE

REPAS ABER ILDUT

Pain individuel & beurre 1/2 sel

NOS ENTRÉES

- Mousseline de panais, lard artisanal grillé, oignon de Roscoff rôti

Ou

- Noix de St Jacques au jus de veau, Ecrasé de pommes de terre au beurre 1/2 sel,

Ou

- Ceviche de lieu jaune aux jeunes légumes

Ou

- Tarte fine aux oignons rosés confits, anchois de Bretagne

Ou

- Opéra aux deux saumons, émulsion citron gingembre

Ou

- Terrine de légumes maison, mousseline aux herbes fraiches

NOS PLATS

- Pintadeau fermier, velouté au cidre, Gratin de pomme de terre, légumes

Ou

- Filet mignon breton rôti, jus réduit au miel d'Iroise, Far fritet, pomme, artichaut

Ou

- Magret de canard, sauce aux myrtilles, Ecrasé de pommes de terre, légumes

Ou

- Boulette de boeuf à la tomate, Semoule aux pignons de pin

Ou

- Dos de Cabillaud rôti, Légumes du marché

Ou

- Mijoté de veau à la moutarde, Risotto au céleri rave

NOS DESSERTS

- Burrata rhubarbe & fraises

Ou

- Tiramisu pain d'épices orange

Ou

- Baba au rhum, ananas frais, chantilly vanille

- Crumble fruits frais de saison

Ou

- Riz crémeux à la vanille, fruits de saison poêlé

Ou

- Verrine chocolat noir

Offre à emporter

Plateaux à partager
Page 22

Buffet sans service
& plat à emporter : poisson, volaille
Page 23

Plat à emporter : veau, porc
Cochon grillé, agneau, sanglier & accompagnement
Page 24

Plats à emporter : traditionnels & desserts
Page 24

POUR SUBLIMER
VOTRE ÉVÈNEMENT :
SUR DEVIS

- Art de la table
2 assiettes, 3 couverts, 2 verres
- Nappe en coton
- Serviette en coton

Livraison dans tout le Finistère : prix selon localisation

PLATEAUX À PARTAGER

PLATEAU COCHONNAILLES

Pour 10 personnes

- Jambon blanc au torchon
- Jambon de Parme
- Saucisse sèche
- Saucisse aux algues
- Andouille artisanale
- Rillettes
- Condiments

PLATEAU MIXTE : CHARCUTERIES & FROMAGES

Pour 10 personnes

- Jambon de Parme
- Saucisse sèche
- Andouille artisanale
- Rillettes
- Camembert
- Comté
- Bleu
- Tomme de vache

PLATEAU POISSONS

Pour 10 personnes

- Rillettes de thon à l'aneth
- Crevettes roses
- Saumon fumé d'Atlantique
- Filet de maquereau au poivre

PLATEAU CRUDITÉS

Pour 10 personnes

- Carottes râpées ciboulette
- Salade de tomates au thon
- Betterave rouge courgette oignon
- Concombre à la crème persil
- 1/2 œuf dur

SALADE VERTE ET VINAIGRETTE

- Pour 10 personnes

BOULANGERIE

Pavé tradition 400 Grs

- Pour 5 personnes

PLATEAU VIANDES

Pour 10 personnes

- Rosbif
- Blanc de volaille
- Magret de canard
- Filet mignon de porc
- Condiments
- Mayonnaise maison

PLATEAU FROMAGES

Pour 10 personnes
Pour 5 personnes

- Comté
- Bleu
- Chaource
- Camembert
- Tomme de vache
- Confiture de cerise
- Fruits secs

UN DESSERT AU CHOIX

Printemps - Eté
Pour 10 personnes

- Salade de fruits de saison
- Crémeux citron vert fraises de Plougastel
- Crème blanche aux fruits rouges

Automne - Hiver
Pour 10 personnes

- Salade de fruits de saison
- Crémeux aux agrumes
- Coupe tout chocolat

BUFFET SANS SERVICE

BUFFET EXPRESS

- Les salades maison
  - Salade gourmande aux dés de Comté
  - Salade de boulgour, concombre et herbes fraiches
- L'Océan
  - Saumon fumé d'Atlantique
  - Grosses crevettes
- Cochonnailles
  - Jambon blanc au torchon
  - Saucisson sec LR
  - Pâté de campagne
  - Andouille artisanale
  - Saucisse fumée
- Condiments, cornichons, mayonnaise, vinaigrette
- Dessert
  - Tarte aux pommes

Pavé tradition
Micro-Beurre

- Option : Les Bocaux Chauds,

Voir plats traditionnels, page 25

BUFFET SAVEURS & FRAICHEURS

- Les salades maison
  - Salade gourmande aux dés de Comté
  - Taboulé aux épices
  - Salade de pâtes
  - Salade de haricots verts
- L'Océan
  - Terrine de poisson à l'estragon
  - Lieu mayonnaise
  - Saumon fumé d'Atlantique
  - Crevettes
- Cochonnailles & viandes
  - Andouille artisanale
  - Rosette de Lyon
  - Jambon sec
  - Boudin noir
  - Rosbif
  - Émincé de volaille
- Condiments, cornichons, mayonnaise, vinaigrette
- Fromage
  - Roue de Brie, verdure aux noix
- Dessert
  - Ananas frais, sirop à la vanille Bourbon

Pavé tradition
Micro-Beurre

- Option : Les Bocaux Chauds,

Voir plats traditionnels, page 25

PLATS À EMPORTER

PLATS À EMPORTER : POISSONS

OFFRE VALABLE POUR 10 PERSONNES MINIMUM

A réchauffer par client

- Filet de lieu, sauce Dieppoise
- Marmite du pêcheur au saumon et fruits de mer
- Dos de cabillaud aux condiments confits
- St Jacques sauce onctueuse aux petits légumes
- Pétoncles aux lardons fumés à la sauce ivoire

PLATS À EMPORTER : VOLAILLE

OFFRE VALABLE POUR 10 PERSONNES MINIMUM

- Émincé de volaille, velouté de champignon

PLATS À EMPORTER & COCHON GRILLÉ

PLATS À EMPORTER : SANGLIER

- Sanglier rôti nature* | (minimum 20 kg)

PLATS À EMPORTER : AGNEAU

- Agneau farci semoule aux fruits secs et épices du Sud la pièce de 20 kgs soit 40 parts
- Agneau nature la pièce de 20 kgs soit 40 parts

PLATS À EMPORTER : PORC

- Rôti de porc
- Filet mignon rôti

JAMBON A L'OS
- Jambon à l'os

JAMBON A L'OS AVEC GRATIN DAUPHINOIS (Tarif spécial groupe)
- Groupe de 20 à 60 personnes
- Groupe de 60 personnes et plus

COCHON GRILLE
- Cochon grillé nature*
  - Avec semoule aux raisins et grenailles au beurre Breton
  - Avec semoule aux raisins, grenailles au beurre Breton et légumes

- Cochon grillé farci de semoule aux légumes et épices*
- Supplément : sauce

*Porcelet élevé aux céréales et sans antibiotique, minimum de 20 kg soit environ 40 parts

PLATS À EMPORTER : VEAU

OFFRE VALABLE POUR 10 PERSONNES MINIMUM

- Pavé de veau rôti au miel
- Pavé de veau velouté de morille

PLATS À EMPORTER : ACCOMPAGNEMENTS

OFFRE VALABLE POUR 10 PERSONNES MINIMUM

- Semoule aux raisins
- Tomate à la Provençale
- Pomme de terre à l'Anglaise
- Riz pilaf
- Grenailles au beurre
- Pomme campagnarde
- Far noir
- Gratin dauphinois
- Fagot haricots verts
- Embeurrée de choux aux lardons
- Fagot Haricots verts bardé
- Légumes couscous
- Poêlée champignons forestiers

PLATS À EMPORTER TRADITIONNELS & DESSERTS

PLATS TRADITIONNELS

OFFRE VALABLE POUR 10 PERSONNES MINIMUM

- Poulet basquaise, riz
- Sauté de porc à la Provençale
- Rougaille saucisse, riz
  - supplément : lentilles ou haricots rouges
- Coq au vin avec grenailles
- Bœuf Bourguignon, grenailles
- Blanquette de veau, riz
- Tartiflette, salade
- Poulet Tikka Massala
- Parmentier de confit de canard
- Colombo de volaille au lait de coco, riz
- Curry d'agneau à l'indienne avec riz
- Carbonnade à la bière bretonne, pomme de terre
- Paëlla poulet calmar crevettes

DESSERTS INDIVIDUELS

OFFRE VALABLE POUR 10 PERSONNES MINIMUM

- Tarte aux pommes
- Verrine tout chocolat
- Verrine tiramisu café
- Verrine salade de fruits de saison

RÉGALEZ VOS INVITÉS

OFFRE VALABLE POUR 10 PERSONNES MINIMUM

- Kig Ha Farz | Portion 850 g

Légumes frais, jarret de porc, far noir, lipic

  - Supplément : far blanc
  - Supplément : boeuf paleron, lard, saucisse à l'ail

- Pesk ha farz | 500g minimum
  - Saumon, St Jacques, cabillaud, grandes crevettes, légumes, far noir, lipic

- Couscous avec légumes et semoule aux raisins
  - 1 cuisse poulet, 2 merguez
  - 1 cuisse poulet, 2 merguez, agneau

GRANDS ENTREMETS

20 À 24 PARTS

- Caramel poire
- Mangue passion
- Framboisier
- Craquant 3 chocolats
- Feuillantine chocolat
- Opéra
- Fraisier
- Pièce montée

- Supplément : Personnalisation de la décoration de votre entremet : "Joyeux anniversaire"

Crêpes et galettes

Formule express et tradition

Page 27

PRESTATIONS COMPRENANT :

- une crêpière,
- la verrerie, les couverts et assiettes bambou,
- le temps de dressage du buffet,
- le temps de service : 2h00 (formule express) ou 2h30 (formule tradition),
- le temps de débarrassage ,
- le déplacement .

Les offres sont valables pour un minimum de 25 personnes.
Nappes, serviettes et mise en place des tables à la charge du client.
Temps supplémentaire de service 1 h : 55.00 € par crêpière.

CRÊPES & GALETTES

Repas saveurs bretonnes : Formule express

SERVICE AU BUFFET
POUR 25 PERSONNES MINIMUM

- 1 Galette froide :
  - Saumon fumé roulé dans sa galette de blé noir Crème de ciboulette, verdure du jardin, Crudités, vinaigrette
- 1 Galette chaude :
  - Galette complète avec jambon, œuf, emmental râpé
- Dessert :
  - Tarte aux pommes

Repas saveurs bretonnes : Formule tradition

POUR 25 PERSONNES MINIMUM

- 1 Galette complète :
  - jambon, oeuf, emmental râpé
- 1 Galette, la même pour tous (choix parmi les galettes proposées ci-dessous) :
  - Choix de galettes
    - L'Elorn : saumon fumé, crème citron gingembre
    - La forestière : champignons frais, persillade
    - La charcutière : andouille, sauce moutarde
    - L'artisanale : saucisse aux algues, béchamel fumée
    - La campagnarde : lard grillé, emmental râpé
    - La Pouldreuzic : pâté Hénaff, oignons de Roscoff
    - La fromagère : chèvre des abers, pomme, miel d'Iroise
- Crêpes de froment à volonté :
  - Beurre
  - Sucre
  - Confiture
  - Chocolat
  - Caramel au beurre salé

#LA TABLE BRETONNE FÊTE SES 20 ANS

BESOIN D'INFORMATIONS ? UN DEVIS ?

CONTACTEZ-NOUS

La table Bretonne
Centre d'Activités Le Foch
5, rue de Kervézennec
29200 BREST

www.latablebretonne.fr
02 98 25 54 40

Votre interlocutrice :
Marie-Paule Le Bihan
contact@latablebretonne.fr

Horaire du service commercial :
Du mardi au samedi,
de 9h à 17h

#LIKE #FOLLOW

LA table Bretonne

Traiteur événementiel

La signature de vos réceptions