CARTE TRAITEUR

LA | table Bretonne

La signature de vos réceptions

2025 - 2026

Sommaire

Instants sucrés

Les cocktails

- Nos pièces cocktail salées
- Nos îlots
- Nos ateliers
- Le cocktail apéritif
- Le cocktail déjeunatoire
- Le cocktail dînatoire

Les buffets

- Les buffets froids sans service

Les coffrets

- Nos plateaux repas
- Nos coffrets à partager
- Nos plateaux à partager

Les repas assis

- Nos déjeuners et dîners
- Nos plats à partager

Crêpes et galettes

La cave

Options et modalités

Nos Engagements

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.

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.

Instants sucrés

Accueil café

Tarif par personne | 4,30€ HT | 4,73€ TTC

- Café, thé, lait et sucre
- Jus d'orange, jus de pomme, eaux plates & fines bulles

- Mini viennoiseries - *2 pièces/personne*

Croissant et pain au chocolat

Pause café

Tarif par personne | 3,90€ HT | 4,29€ TTC

- Café, thé, lait et sucre
- Jus d'orange, jus de pomme, eaux plates & fines bulles

- Mini gourmandises - *2 pièces/personne*

Madeleine, financier, cookie

Petit déjeuner

Tarif par personne | 15,00€ HT | 16,50€ TTC

- Café, thé, chocolat, lait et sucre
- Jus d'orange, jus de pomme, eaux plates & fines bulles

- Mini viennoiseries - *2 pièces/personne*

Croissant et pain au chocolat

- Baguette artisanale, pain de campagne

Confiture artisanale, beurre demi-sel

- Planche de poissons fumés - *50gr/pers*

Saumon fumé par nos soins

Crackers de pains grillés et crème aux herbes

- Planche mixte - *100gr/pers*

Charcuteries fines et fromages affinés

Pain, beurre et condiments

Les cocktails

Composez votre cocktail !

Définissez le cocktail de vos envies parmi notre choix de pièces cocktail, ateliers et îlots.
Choisissez entre 6 et 24 pièces selon vos besoins et vos envies.
Comptez sur nous pour vous accompagner dans la création de votre réception sur-mesure.

Nos ateliers et îlots

Les ateliers sont des animations culinaires réalisées par nos cuisiniers devant vos invités.
Les îlots sont des espaces dressés à disposition des convives.

Découvrez nos inspirations !

Nous vous proposons de découvrir trois cocktails types pour vous donner des idées afin de trouver le cocktail qui vous convient le mieux.
Il vous est tout à fait possible de concevoir votre cocktail sur-mesure parmi nos pièces cocktail, ateliers, îlots et boissons.
Si vous souhaitez des conseils ou devis personnalisé, n'hésitez pas à nous contacter !

Les tarifs du cocktail apéritif et du cocktail dînatoire ne comprennent que le prix du cocktail.
La mise en place, le service, le débarrasage et la livraison seront calculés sur devis slon vos besoins.

Nos pièces cocktails salées

Les bouchères

- Carpaccio de boeuf, pesto et parmesan
- Foie gras de canard sur pain d'épices, magret de canard fumé
- Oeillet de tête de moine et jambon cru
- Filet mignon de porc fumé par nos soins sur son blinis
- Club sandwich jambon blanc et fromage frais
- Sucette de foie gras au chocolat noir
- Croque-monsieur*
- Crêpe de blé noir, jambon et fromage*
- Galette saucisse*

Les océanes

- Rillette de poisson de nos côtes
- Carpaccio de Saint-Jacques au soja, crème curry thaï
- Club nordique au saumon fumé par nos soins, crème aneth et raifort
- Ceviche de poisson blanc
- Maki chair de tourteau, coriandre et concombre
- Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert
- Saumon fumé par nos soins, crème citron et gingembre sur son blinis
- Tataki de thon mariné au soja
- Cassolette océane, bisque de langoustine*
- Saint-Jacques bardée au lard*

Les végétales

- Epingle de radis noir, tartare de légumes
- Sablé parmesan et tomates confites
- Sablé sarrasin, chèvre, miel et noix
- Chou caviar d'aubergine et mascarpone au cumin
- Maki mangue, concombre et carotte
- Gaspacho de saison
- Roulé blé noir, crème de poivron et olive noire
- Croque-monsieur aux légumes*
- Tartelette aux champignons*

*pièces chaudes **

Nos îlots

Îlot tartinades végétales

3,50€ HT | 3,85€ TTC | 50gr par personne

- Crème de carotte au cumin
- Tomates confites
- Guacamole maison
- Houmous de betterave
- Légumes de saison croquants

Crackers de pains grillés

Îlot fromages

3,50€ HT | 3,08€ TTC | 50gr par personne

- Tête de moine AOP
- Tomme de vache
- Comté affiné
- Chèvre frais

Pains, beurre et condiments

Îlot charcuteries

5,40€ HT | 5,94€ TTC | 100gr par personne

- Jambon blanc et cru
- Andouille
- Coppa
- Chorizo
- Saucisson sec

Pains, beurre et condiments

Îlot écailler

3,20€ HT | 3,52€ TTC par personne

- Les 2 huîtres creuses N°3 “Le Gall” de Plougastel

Pains spéciaux, beurre et condiments

Îlot terre

5,40€ HT | 5,94€ TTC | 100gr par personne

- Filet mignon de porc fumé par nos soins
- Magret de canard fumé par nos soins
- Volaille fumé par nos soins

Pains, beurre et condiments

Îlot mer

6,10€ HT | 6,71€ TTC | 50gr par personne

- Lieu jaune fumé par nos soins
- Saumon fumé par nos soins
- Saumon gravlax

Crackers de pains grillés et crème à l’aneth

Gaspachos

3,30€ HT | 3,63€ TT | 2 pièces par personne

- Déclinaison de gaspachos maison et de saison

Nos produits sont sélectionnés auprès de nos producteurs et artisans locaux.

Nos ateliers

Galichonettes blé noir

5,40€ HT | 5,94€ TTC | 3 pièces par personne

- Andouille artisanale et oignons
- Légumes au cumin
- Chorizo ibérique

Cuisson sur bilig

Foie gras

5,40€ HT | 5,94€ TTC | 2 pièces par personne

- Découpe de foie gras de canard mi-cuit maison
- Foie gras poêlé

Pain viennois, pain d'épices et chutney de saison

Découpe de poissons fumés

6,10€ HT | 6,71€ TTC | 50 gr par personne

- Le saumon : fumé et en gravlax
- Le lieu jaune fumé

Crackers de pains grillés et crème à l'aneth

Plancha de la terre

5,70€ HT | 6,27€ TTC | 3 pièces par personne

- Magret de canard aux fruits secs
- Boeuf charolais aux poivres
- Poitrine de cochon au miel de sarrasin

Plancha de la mer

5,70€ HT | 6,27€ TTC | 3 pièces par personne

- Saint-Jacques snackée, crémeux de céleri, beurre persillé
- Queue de crevette marinée aux épices
- Thon soja et sésame, wok de légumes au gingembre

Burger

4,10€ HT | 4,51€ TTC | 2 pièces par personne

- Burger au boeuf, sauce cocktail maison et cheddar
- Breizh burger au lard et confit d'oignon

Le cocktail apéritif

8 pièces

10,40€ HT | 11,44€ TTC

Les bouchères

- Foie gras de canard sur pain d'épices, magret de canard fumé
- Oeillet de tête de moine et jambon cru
- Club sandwich jambon blanc et fromage frais

Les océanes

- Maki chair de tourteau, coriandre et concombre
- Saumon fumé par nos soins, crème citron et gingembre sur son blinis

Les végétales

- Sablé parmesan et tomates confites
- Chou caviar d'aubergine et mascarpone au cumin
- Roulé blé noir, crème de poivron et olive noire

Le cocktail déjeunatoire

14 pièces

23€ HT | 25,30€ TTC

Les pièces cocktail

4 pièces par personne

- Filet mignon de porc fumé par nos soins sur son blinis
- Carpaccio de boeuf, pesto et parmesan
- Rillette de poissons de nos côtes
- Tataki de thon mariné au soja
- Sablé sarrasin, chèvre, miel et noix
- Maki mangue, concombre et carotte

Nos roulés blé noir

2 pièces par personne

- Crème de poivron
- Mousse de volaille aux épices

Nos mini bun's

2 pièces par personne

- Foie gras et chutney de figues
- Carotte au cumin

Planche marine

50gr par personne*

- Rillette de thon à l'aneth
- Saumon fumé et saumon gravlax

Crackers de pains grillés et crème aux herbes

Planche de fromages

50gr par personne*

- Tête de moine AOP
- Tomme de vache
- Comté affiné
- Chèvre frais

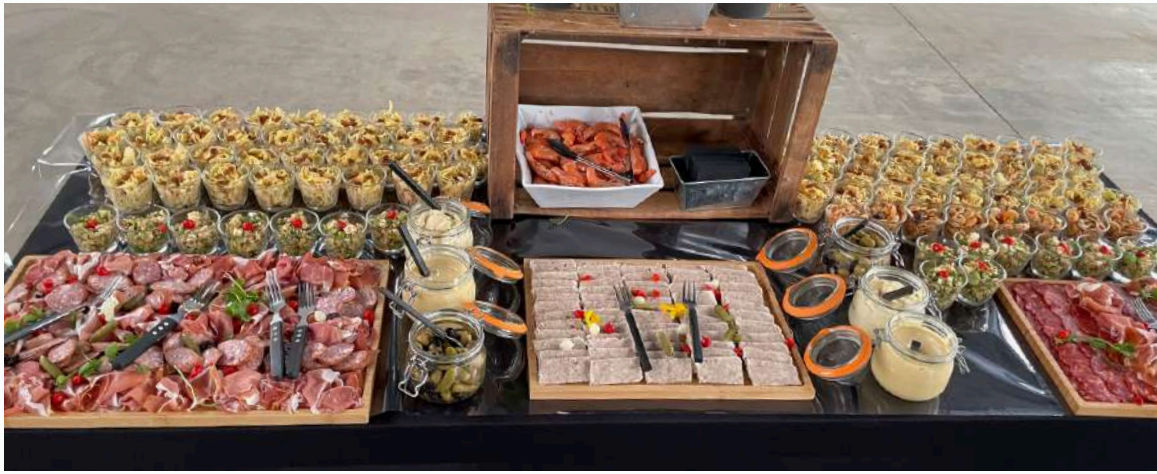
Pain, beurre et condiments

Réductions sucrées

2 pièces par personne

- Chou praliné
- Tartelette aux fruits de saison

*équivalent 2 pièces par personne**



Le cocktail dinatoire

20 pièces

42,20€ HT | 46,42€ TTC

Cette prestation comprend un serveur et un cuisinier pour 50 personnes

Les pièces cocktail

4 pièces par personne

- Foie gras de canard sur pain d'épices, magret de canard fumé
- Oeillet de tête de moine, jambon cru
- Ceviche de poisson blanc
- Carpaccio de Saint-Jacques au soja, crème curry thaï
- Epingle de radis noir, tartare de légumes
- Chou caviar d'aubergine, mascarpone au cumin

Îlot perlières

2 pièces par personne

- Huîtres creuses N°3 de Plougastel "Le Gall"

Pains spéciaux, beurre et condiments

Nos pièces chaudes

2 pièces par personne

- Croque-monsieur aux légumes
- Crêpe de blé noir, jambon et fromage

Street food

2 pièces par personne

- Cheeseburger
- Hot-dog tradition

Atelier galichonette blé noir

3 pièces par personne

- Andouille artisanale et oignon
- Légumes au cumin
- Chorizo ibérique

Atelier plancha de la mer

3 pièces par personne

- Saint-Jacques à la vanille Bourbon
- Queues de crevettes marinées aux épices
- Thon mariné au soja et sésame

Planche de fromages

50gr par personne*

- Tête de moine AOP
- Tomme de vache
- Comté affiné
- Chèvre frais

Pain, beurre et condiments

Réductions sucrées

2 pièces par personne

- Entremet chocolat
- Macaronade pistache et framboise

*équivalent 2 pièces par personne**

Les buffets

Les buffets froids sans service

Buffet express

Prix par personne | 16,50€ HT | 18,15€ TTC

- Salades composées - *200gr par personne*

Taboulé aux légumes et herbes fraiches, salade piémontaise…

- Charcuteries - *100gr par personne*

Pain, beurre et condiments

- Fromages - *50gr par personne*

Pain, beurre et condiments

- Assortiment de tartes

Pomme, bourdaloue, abricot…

Buffet tradition

Prix par personne | 21,50€ HT | 23,65€ TTC

- Assortiment de navettes - *2 pièces par personne*

Rillette de poisson à l'aneth, crème de poivrons et piperade de légumes

- Salades composées - *150gr par personne*

Salade de riz au thon, salade tomate-mozza et pesto…

- Viandes froides - *50gr par personne*

Rôti de boeuf, blanc de volaille basse température…

- Poissons fumés - *50gr par personne*

Saumon fumé par nos soins, saumon gravlax…

- Fromages - *50gr par personne*

Pain, beurre et condiments

- Assortiment de tartes

Fraise, chocolat, framboise…

Tarifs hors livraison

Les coffrets

Nos plateaux repas

La table bretonne

16,90€ HT | 18,59€ TTC

- Tagliatelles et saumon fumé
- Filet mignon de porc rôti, salade de pommes de terre
- Douceur sucrée

La table du jour

Végétarien sur demande | 19,90€ HT | 21,89€ TTC

- Entrée du jour
- Plat du jour
- Fromage du jour
- Douceur sucrée

La table du jardin

Végétarien | 19,50€ HT | 21,45€ TTC

- Taboulé de quinoa
- Tian de légumes méditerranéens, polenta aux herbes
- Fromage du jour
- Douceur sucrée

Livraison 15€ HT | 16,50€ TTC
Dans un périmètre de 15km, au delà, forfait kilométrique à calculer.

Conseil
Nous vous recommandons de passer votre commande **24h avant livraison** pour avoir le plateau de votre choix. Ce délai dépassé, nous vous proposerons uniquement *"La table du jour"* et *"La table du jardin"*.

La table d'antan

Sans gluten | 19,50€ HT | 21,45€ TTC

- Tortilla aux épinards et cubes de féta
- Duo de quinoa et sarrasin, pamplemousse et thon tataki
- Fromage du jour
- Douceur sucrée

La table de la rade

22,50€ HT | 24,75€ TTC

- Salade de lentilles vertes, effeuillé de thon
- Pavé de saumon et pâtes soba
- Fromage du jour
- Douceur sucrée

Nos bocaux

Froid ou chaud

- Curry de légumes, riz | **7,27€ HT | 8€ TTC**
- Risotto poulet et chorizo | **7,64€ HT | 8,40€ TTC**
- Risotto aux légumes de saison | **7,64€ HT | 8,40€ TTC**
- Volaille forestière, riz | **8,10€ HT | 8,90€ TTC**
- Curry de crevettes façon thaï | **8,20€ HT | 9€ TTC**
- Parmentier de canard | **8,55€ HT | 9,40€ TTC**
- Kig ha farz, lipig | **8,55€ HT | 9,40€ TTC**

Boissons

- Eau plate 50cl | **1€ HT | 1,10€ TTC**
- Eau gazeuse 50cl | **1€ HT | 1,10€ TTC**

Nos coffrets à partager

Coffret apéritif

Coffret 56 pièces | 72,80€ HT | 80,10€ TTC

- Foie gras de canard sur pain d'épices, magret de canard fumé
- Filet mignon de porc fumé par nos soins sur son blinis
- Club nordique saumon fumé, crème aneth et raifort
- Maki chair de tourteau, coriandre et concombre
- Sablé sarrasin, chèvre, miel et noix
- Chou caviar d'aubergine, mascarpone au cumin

Coffret mets fumés

Coffret 36 pièces | 54,00€ HT | 59,40€ TTC

- Blinis sarrasin saumon fumé citron gingembre
- Blinis magret fumé chutney de figue
- Blinis filet mignon fumé beurre de baratte

Coffret roulés au blé noir

Coffret 40 pièces | 56€ HT | 61,60€ TTC

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

Coffret mini bun's

Coffret 24 pièces | 42€ HT | 46,20€ TTC

- Foie gras de canard et chutney de saison
- Volaille tomates confites
- Chèvre et miel
- Carotte au cumin

Coffret navettes terre et mer

Coffret 30 pièces | 57€ HT | 62,70€ TTC

- Jambon blanc, comté, moutarde et cornichons
- Rillette de poisson à l'aneth

Coffret navettes végétariennes

Coffret 30 pièces | 57€ HT | 62,70€ TTC

- Fromage frais, concombre et coriandre
- Chèvre, miel et noix
- Crème de poivron et piperade de légumes

Nos coffrets à partager

Coffret krampouez

Coffret 36 pièces | 50,40€ HT | 55,44€ TTC

- Mini galette emmental
- Mini galette champignons
- Mini galette jambon blanc

Coffret à réchauffer

Coffret street food

Coffret 36 pièces | 64,80€ HT | 71,28€ TTC

- Finger croque monsieur aux légumes
- Cheeseburger
- Hot-dog

Coffret à réchauffer

Coffret réductions sucrées

Coffret 48 pièces | 81,60€ HT | 89,76€ TTC

- Chou praliné
- Tartelette aux fruits de saison
- Entremet chocolat
- Financier pistache framboise

Nos plateaux à partager

Charcuteries

Pour 10 personnes | 1kg | 52,50€ HT | 57,75€ TTC

- Jambon blanc et cru
- Andouille artisanale
- Saucisson sec
- Terrine de campagne maison

Pain, beurre et condiments

Viandes froides

Pour 10 personnes | 1kg | 58,00€ HT | 63,80€ TTC

- Rôti de boeuf
- Blanc de volaille basse température
- Filet mignon de porc

Pain, beurre et condiments

Fromages

Pour 10 personnes | 1kg | 52,50€ HT | 57,75€ TTC

- Tomme de vache
- Comté affiné
- Bleu
- Camembert

Pain, beurre et condiments

Coffret jardin de légumes

Coffret 500gr | 40€ HT | 44€ TTC

- Assortiment de légumes croquants de saison
- Crème de poivron
- Sauce aux herbes fraiches
- Tapenade d'olives
- Tapenade de tomates confites

Crackers de pains grillés

Mixte charcuteries et fromages

Pour 10 personnes | 1,2kg | 65€ HT | 71,50€ TTC

- Jambon blanc et cru
- Andouille artisanale
- Terrine de campagne maison
- Tomme de vache
- Comté affiné
- Camembert

Pain, beurre et condiments

Poissons

Pour 10 personnes | 500gr | 70€ HT | 77€ TTC

- Saumon fumé par nos soins et saumon gravlax
- Lieu fumé par nos soins
- Rillette de thon à l'aneth

Crackers de pains grillés et crème à l'aneth

Les repas assis

Nos tarifs comprennent

Le dressage des tables
La vaisselle et la verrerie
Le nappage et les serviettes en coton
Le matériel de cuisson

Nos tarifs ne comprennement pas

Le service
Le mobilier

Nos déjeuners et dîners

Repas Aber Benoît | 23,50€HT | 25,85€ TTC

Nos entrées

- Salade de champignons à l'huile d'olive, crème à la graine de moutarde et chips de jambon cru
- Terrine de poisson aux herbes et sauce tartare

Nos plats

- Ballotine de volaille basse température, gratin dauphinois et sauce forestière
- Merlu, tian de légumes et sauce beurre blanc

Nos desserts

- Chou chantilly vanille et caramel au beurre salé
- Tarte au chocolat

Repas Aber Ildut | 30€HT | 33€ TTC

Nos entrées

- Ceviche de poisson de nos côtes aux jeunes légumes
- Tataki de boeuf, condiment carotte au cumin
- Tarte fine aux oignons confits, crumble de parmesan et roquette

Nos plats

- Poisson de nos côtes, crémeux de céleri et sauce vierge
- Filet mignon de porc rôti au vadouvan, crème de pommes de terre et jus réduit
- Curry de légumes, riz pilaf

Nos desserts

- Eclair caramel au beurre salé
- Tarte aux fruits de saison

Repas Aber Wrac'h | 37€HT | 40,70€ TTC

Nos entrées

- Saint-Jacques en carpaccio au yuzu, rémoulade de céleri
- Pressé de foie gras au magret de canard fumé, chutney de saison et toast brioché
- Oeuf parfait, fricassée de champignons, espuma aux algues et crumble de blé noir

Nos plats

- Médaillon de lotte, écrasé de pommes de terre aux algues et jus aux coquillages
- Suprême de pintade, étuvée de patate douce et jus réduis au thym
- Filet de canette, crème de pommes de terre et jus réduit
- Risotto crémeux aux petits légumes de saison, légumes rôtis et tuile de parmesan

Nos desserts

- Macaronade pistache et framboise
- Pavlova aux fruits de saison

Nos plats à partager

Plats traditionnels

Offre valable pour 10 personnes minimum

- Poulet basquaise, riz | ***8,10€ HT | 8,91€ TTC***
- Rougail saucisse, riz | ***8,60€ HT | 9,46€ TTC***
- Boeuf bourguignon, pommes de terre grenailles | ***8,60€ HT | 9,46€ TTC***
- Blanquette de veau tradition, riz | ***8,60€ HT | 9,46€ TTC***
- Tartiflette, salade verte | ***8,10€ HT | 8,91€ TTC***
- Parmentier de confit de canard | ***9,60€ HT | 10,56€ TTC***
- Colombo de volaille au lait de coco, riz | ***8,10€ HT | 8,91€ TTC***
- Emincé de volaille, fricassée de champignons | ***8,10€ HT | 8,91€ TTC***
- Paëlla | ***10,50€ HT | 11,55€ TTC***
- Curry d'agneau à l'indienne, riz | ***9,60€ HT | 10,56€ TTC***
- Pavé de veau rôti au miel, pommes de terre grenailles | ***9,60€ HT | 10,56€ TTC***

- Kig ha farz aux légumes frais, jarret, far noir et lipig | ***9,90€ HT | 10,89€ TTC***
  - Avec far blanc | ***11€ HT | 12,10€ TTC***
  - Avec paleron de boeuf et lard | ***14€ HT | 15,40€ TTC***

- Couscous aux légumes frais et semoule aux raisins | ***10,50€ HT | 11,55€ TTC***
  - 1 cuisse de poulet et 2 merguez | ***10,50€ HT | 11,55€ TTC***
  - 1 cuisse de poulet, 2 merguez et agneau | ***13,50€ HT | 14,85€ TTC***

Côté rôtisserie

Offre valable pour 10 personnes minimum

- Rôti de porc | ***4,25€ HT | 4,68€ TTC***
- Jambon braisé | ***4,75€ HT | 5,23€ TTC***
- Jambon braisé et gratin dauphinois (spécial groupe)
  - de 20 à 60 personnes | ***6,80€ HT | 7,48€ TTC***
  - 60 personnes et plus | ***6,50€ HT | 7,15€ TTC***
- Cochon grillé nature | ***10,90€ HT | 11,99€ TTC***
- Agneau rôti nature | ***13,90€ HT | 15,29€ TTC***

Cochon et agneau élevés aux céréales et sans antibiotique

Minimum 20kg soit environ 40 parts

- Poulet rôti, pommes de terre grenailles | ***22,50€ HT | 24,75€ TTC***

Pour 4-5 personnes

Les accompagnements

Offre valable pour 10 personnes minimum

- Semoule aux raisins | ***1,40€ HT | 1,54€ TTC***
- Riz pilaf | ***1,80€ HT | 1,98€ TTC***
- Pommes de terre grenailles | ***1,80€ HT | 1,98€ TTC***
- Far noir | ***2,50€ HT | 2,75€ TTC***
- Gratin dauphinois | ***2,60€ HT | 2,86€ TTC***
- Poêlée de champignons forestiers | ***3,20€ HT | 3,52€ TTC***
- Ratatouille de légumes | ***3,40€ HT | 3,74€ TTC***
- Légumes couscous | ***3,40€ HT | 3,74€ TTC***

Crêpes et galettes

Crêpes & Galettes

Formule tradition | 22,50€ HT | 24,75€ TTC

Offre valable pour 20 personnes minimum
Vaisselle et service compris pour une durée de 3h

- 2 crêpes blé noir au choix
  - Jambon
  - Oeuf
  - Champignons
  - Concassé de tomates
  - Chèvre frais
  - Emmental râpé

- 1 galette froment au choix
  - Beurre
  - Sucre
  - Confiture artisanale
  - Chocolat
  - Caramel au beurre salé

Formule galette saucisse | 19,50€ HT | 21,45€ TTC

Offre valable pour 20 personnes minimum
Vaisselle et service compris pour une durée de 3h

- 1 galette saucisse par personne
  - Sauce moutarde
  - Concassé de tomates
  - Confit d'oignons

- 2 crêpes froment au choix
  - Beurre
  - Sucre
  - Confiture artisanale
  - Chocolat
  - Caramel au beurre salé

La cave

La cave

Softs | 2,40€ HT | 2,64€ TTC

Par personne

- Jus d'orange
- Jus de pomme artisanal
- Breizh cola
- Plancoët plate et fines bulles

Plancoët | 2,50€ HT | 2,75€ TTC

Par personne

- Plancoët plate et fines bulles

Boissons chaudes | 1,50€ HT | 1,65€ TTC

Par personne

- Café et thé

Blanc de blancs | 3€ HT | 3,60€ TTC

1 verre par personne

- Cruse fines bulles

Champagne | 7€ HT | 8,4€ TTC

1 verre par personne

- Champagne Réserve Brut

Bordeaux | 6€ HT | 7,20€ TTC

2 verres par personne

- Sauvignon blanc
- Bordeaux Château rouge

Le Petit Balthazar | 8,50€ HT | 10,20€ TTC

Par personne

- Viognier Sauvignon - IGP Pays d'Oc - *1 bouteille pour 4 personnes*
- Merlot - IGP Pays d'Oc - *1 bouteille pour 3 personnes*

La sélection du caviste | 10,50€ HT | 12,60€ TTC

Par personne

- AOP Côtes du Rhône blanc - *1 bouteille pour 4 personnes*
- AOP Côtes du Rhône rouge - *1 bouteille pour 3 personnes*

Les pressions

Tarif au fût percuté, tireuse et gobelets fournis

- Bière bio Poèm blonde - 20 litres | **180€ HT | 216€ TTC**
- Bière bio Poèm ambrée - 20 litres | **200€ HT | 240€ TTC**
- Bière Coreff blonde - 30 litres | **230€ HT | 276€ TTC**
- Cidre pression Kerné - 30 litres | **150€ HT | 180€ TTC**

Options et modalités

Livraison et reprise

Livraison | 15€HT | 16,50€ TTC
Dans un périmètre de 15km. Au-delà, forfait kilométrique à calculer
Livraison et reprise | 30€HT | 33€ TTC
Dans un périmètre de 15km. Au-delà, forfait kilométrique à calculer
Livraison, mise en place et reprise
Tarif sur devis

Personnel

Serveur
50€HT par heure
Cuisinier
55€HT par heure

Mobilier et vaisselle

Nous vous proposons à la location tout ce qu'il vous faut pour compléter votre prestation :

- **Vaisselle :** assiettes, verrerie, couverts…
- **Mobilier :** table, chaise, mange-debout…

Ce service est disponible et sur demande et facturé en supplément

Modalités de paiement

Possibilité de paiement par virement bancaire, chèque ou carte bancaire
Le paiement est dû à 10 jours à compter de la date de facturation

Demandez un devis

Du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 et le samedi de 9h00 à 17h00

- 02 98 25 54 40
- contact@latablebretonne.fr
- latablebretonne.fr
- 5 rue de Kervézennec, 29200 Brest

Traiteur événementiel

LA table Bretonne

La signature de vos receptions