



Cocktails

2018

LA | table
Bretonne

Sommaire

- 3 - 6** Cocktails
- 6** Logistique, intendance, service
- 7** Ateliers & ilots
- 8** Boissons



Cocktails

**Composez votre cocktail, la présentation c'est nous qui la faisons en coffret.
Vous n'avez plus qu'à déguster*.**

Canapés tradition | 8 variétés sans porc | Coffret 48 pièces | **36,50 € HT / 40,15 € TTC**

Saumon fumé mousseline citron - Crevette guacamole - Tomate crumble chèvre

Thon piment d'Espelette - Mousse canard orange confite

Poulet Tandoori - Miettes surimi - Légumes du Sud fromage de brebis

Canapés évasion | 9 variétés | Coffret 63 pièces | **59,00 € HT / 64,90 € TTC**

Jambon sec crème roquette - Crème basilic parmesan tomate séchée - Poivron rouge olive

sur cake - Saumon à l'estragon fève - Chèvre figue noire - Crème citron saumon fumé Foie

gras chutney mangue abricot - Sauce cocktail au pamplemousse crevette

Mousseline de poulet tomate concombre

Mise en bouche | Coffret 63 pièces | **67,00 € HT / 73,70 € TTC**

Chorizo en épingle tomme olive noire - Jambon de Parme Parmesan pesto

Verrine tzatziki saumon fumé perles wasabi - Tartelette volaille aux épices & noisette

Ananas frais grosse crevette au poivre d'orange - Oeuf de caille magret fumé pistache

Verrine tartare de St Jacques

Coffret breton | 48 pièces | **51,55 € HT / 56,70 € TTC**

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

Mousseline de chou-fleur rouget - Burger de Pouldreuzic

Tartelettes océanes | Coffret 24 pièces | **36,00 € HT / 39,60 € TTC**

Mousseline de crevette - Deux saumons perles wasabi

Tapenade pequillos lotte snackée - Béchamel crustacé St Jacques Salicorne

Mini bodega |

Coffret 60 pièces | **75,00 € HT / 82,50 € TTC**

Coffret 24 pièces | **34,55 € HT / 38,00 € TTC**

Citron gingembre crevette - St Jacques à la crème verte - Tartare St Jacques & saumon à

l'aneth - Crème poivron rouge œuf de caille - Tiramisu foie gras noix de pécan

Tapenade fêta & tomate séchée

Mini burger |

Coffret 24 pièces | **35,00 € HT / 38,50 € TTC**

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

* Coffrets complets aux tarifs indiqués ci-dessous - Commande minimum au coffret complet.

Coffret graphique | Coffret 35 pièces | **61,27 € HT / 67,40 € TTC**

Légumes verts fromage aux fines herbes - Tapenade poivron rouge fêta radis lamelle

Carpaccio de St Jacques au yuzu - Pétale chorizo tomme de brebis olive noire

Pétale croquante crème de noix baie rose - Crème citron vert rouget barbet piment d'Espelette

Tartelette chèvre perle poivron rouge

Jardin de légumes croquants, crème de poivron | Coffret 500g | **25,00 € HT / 27,50 € TTC**

Pain surprise moelleux aux graines | Pain 45 pièces | **24,18 € HT / 26,60 € TTC**

Pain surprise campagne rond | Pain 50 pièces | **31,00 € HT / 34,10 € TTC**

Pain surprise nordique | Pain 40 pièces | **34,00 € HT / 37,40 € TTC**

Pièces à réchauffer

Pièces chaudes N°1 | Coffret 45 pièces | **29,00 € HT / 31,30 € TTC**

Cannelé sarrasin - Chouquette - Saucisse aux algues

Pièces chaudes N°2 | Coffret 45 pièces | **38,27 € HT / 42,10 € TTC**

Zakouski aux légumes - Croustillant surkrut - Croque andouille

Pièces chaudes N°3 | Coffret 30 pièces | **56,50 € HT / 62,15 € TTC**

Croustillant de légumes au pesto - Queue de crevette & ananas épices tandoori

Saint Jacques en panure de noisette

Pièces chaudes N°4 | Coffret 50 pièces | **30,00 € HT / 33,00 € TTC**

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

Pièces sucrées

Petits fours tradition | Coffret 48 pièces | **49,73 € HT / 54,70 € TTC**

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

Tout chocolat excellence | Coffret 54 pièces | **83,00 € HT / 91,30 € TTC**

Succès amande - Tartelette framboise - Tartelette chocolat - Chocolat blanc menthe - Caroline
Tartelette choco café - Chocolat passion - Chocolat gelée - Framboise, abricot et pistache

Petits fours sucrés | Coffret 56 pièces | **54,00 € HT / 59,40 € TTC**

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

Collection de mini éclairs | Coffret 70 pièces | **55,73 € HT / 61,30 € TTC**

Vanille - Caramel - Chocolat - Café

Mini boîte en bois : exotique | Coffret 18 pièces | **42,36 € HT / 46,60 € TTC**

Pana cotta coco ananas passion - Pain d'épices gingembre et fruits secs
Arabica baba chantilly vanille Bourbon

Mini boîte en bois : terre bretonne | Coffret 18 pièces | **39,64 € HT / 43,60 € TTC**

Crème au chouchen - Sablé breton pomme caramélisée au cidre
Far aux pruneaux caramel au beurre salé

Mini boîte en bois : étonnant | Coffret 18 pièces | **39,64 € HT / 43,60 € TTC**

Choco menthe verte - 2 chocolats mousse pequillos - Noisette chantilly étonnante

Mini boîte en bois : soleil (en saison) | Coffret 18 pièces | **45,00 € HT / 49,50 € TTC**

Gelée melon basilic fraise - Sablé au thym citron jaune - Pêche pochée au vin moelleux

Sandwichs

Sandwichs cocktails | Coffret 50 pièces | **50,00 € HT / 55,00 € TTC**

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

Sandwichs exotiques | Coffret 50 pièces | **60,00 € HT / 66,00 € TTC**

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

Sandwichs moelleux terre & mer | Coffret 30 pièces | **42,00 € HT / 46,20 € TTC**

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 ½ sel fenouil frais

Sandwichs moelleux végétariens | Coffret 30 pièces | **49,50 € HT / 54,45 € TTC**

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

Sandwichs pain nordique tout poisson | Coffret 60 pièces | **35,00 € HT / 38,50 € TTC**

Saumon fumé citron - Sardine beurre ½ sel mignonnette - Thon mayonnaise olive Rillettes de lieu à l'aneth - Maquereau pickles

Logistique, intendance, service

Forfait livraison et reprise du matériel : 40,00 € HT / 44,00 € TTC

Ou

Forfait livraison, dressage du buffet, reprise du matériel : 80,00 € HT / 88,00 € TTC

Ou

Tarif forfaitaire service au buffet 2 heures (un maître d'hôtel) : 140,00 € HT / 154,00 € TTC

Y compris livraison, dressage du buffet.

Ateliers ou ilots animés par nos cuisiniers

Bouchées gourmandes | Minimum 150 pièces | **Tarif forfaitaire : 250,00 € HT / 275,00 € TTC**

Flanc de caille fruit moelleux - St Jacques à l'estragon frais - Saumon frais rôti à la poitrine fumée - Cornet de légumes - Boulette de bœuf à la coriandre fraîche coulis de poivron rouge

Mini cassolettes de nos régions | Minimum 150 pièces - 3 choix |

Tarif forfaitaire : 270,00 € HT / 297,00 € TTC

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

Produits sélectionnés auprès de nos producteurs et artisans pour 60 personnes

Les ateliers sont animés par un cuisinier.

Atelier langoustines (6 pièces)

Forfait : 375,00 HT / 412,50 € TTC

Langoustines flambées à la gnole
Pain de notre artisan boulanger

Ilot foie gras

Forfait : 350,00 € HT / 385,00 € TTC

Crème brûlée
Terrine maison de caille au foie gras
Pain de notre artisan boulanger

Ilot sélection fumée (3 pièces)

Forfait : 218,20 € HT / 240,00 € TTC

Fumage maison
Lieu fumé - Filet mignon fumé
Toasts aux algues
Baguette de campagne

Ilot fondue au gorgonzola

Forfait : 154,55 € HT / 170,00 € TTC

Grenailles, saucisses confites
Toasts baguette de campagne

Atelier Plancha (3 pièces)

Forfait : 327,27 € HT / 360,00 € TTC

St Jacques à la vanille Bourbon
Lotte au poivron rouge
Queues de crevettes marinées aux épices
Toast

Atelier galichonettes blé noir (3 pièces)

Forfait : 232,73€ HT / 256,00 € TTC

Cuisson sur bilig - Spécialité maison
Andouille artisanale oignon
Légumes au cumin, chorizo

Atelier Grand Large (3 pièces)

Forfait : 372,72 HT / 410,00 € TTC

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

Ilot charcuteries artisanales

Forfait : 250,00 € HT / 275,00 € TTC

Jambon cru Noir de Bigorre
Filet mignon fumé maison
Chorizo - Saucisson sec
Pain de notre artisan boulanger

Atelier tomates d'Amour (200 pièces)

Forfait : 190,90 € HT / 210,00 € TTC

Tomate cœur de pigeon au caramel
Graines de sésame - Coco citron vert

Ilot de Perlières (2 pièces)

Forfait : 172,73,00 € HT / 190,00 € TTC

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

Boissons pour votre cocktail

Formules avec service | Prix par personne

Softs | Jus d'orange, jus de pomme artisanale, Breizh cola, Perrier, eau plate | **1,91 € HT / 2,10 € TTC**

Eau plate Cristaline, Eau gazeuse Badoit (contenant jetable) | **1,55 € HT / 1,70 € TTC**

Eau plate Plancoët, eau gazeuse Plancoët fines bulles | **2,00 € HT / 2,20 € TTC**

Cocktail planteur exotique | Présentation en fontaine | **1,75 € HT / 2,20 € TTC**

Blanc de Blancs Cruse bulles fines, crèmes, Cidre fermier artisanal | **2,42 € HT / 2,90 € TTC**

Champagne Réserve Brut | 2 flûtes par personne | **5,42 € HT / 6,50 € TTC**

Cocktail de cidre façon sangria | **2,83 € HT / 3,40 € TTC** Cocktail maison

Alcools | La bouteille

Bordeaux Château rouge | **6,83 € HT / 8,20 € TTC**

Rosé Tiranellu IGP Île de Beauté | **5,75 € HT / 6,90 € TTC**

Sauvignon Blanc | **4,54 € HT / 5,45 € TTC**

Cidre fermier | **5,00 € HT / 6,00 € TTC**

Bouteille Grant's Scotch Whisky | **20,00 € HT / 24,00 € TTC**

Bouteille (1L) Ricard | **28,17 € HT / 33,80 € TTC**

Bière pression en fût de 30 litres STELLA fourni avec tireuse et 100 gobelets | **145,83 € HT / 175,00 € TTC**

Cidre pression en fût de 20 litres Val de Rance fourni avec tireuse et 100 gobelets | **100,00 € HT / 120,00 € TTC**

Softs & eaux | La bouteille

Eau plate 1,5litre | **1,50 € HT / 1,65 € TTC**

Badoit 1litre | **2,00 € HT / 2,20 € TTC**

Jus d'orange | **3,41 € HT / 3,75 € TTC**

Jus de pomme | **3,23 € HT / 3,55 € TTC**

Breizh cola | **3,73 € HT / 4,10 € TTC**

Café, thé, infusions, sucre, lichouseries | **1,09 € HT / 1,20 € TTC par personne**

Verrerie cocktail | 2 verres | **0,91 € HT / 1,00 € TTC**

Tout renseignement ou commande au **02 98 25 54 40**
du lundi au samedi de 9h00 à 17h00

ou par mail : **contact@latabretonne.fr**

**Service et livraison dans tout le Finistère ou retrait au showroom à
l'adresse suivante : *9, rue de Quimper 29200 BREST***

LA | **table**
Bretonne