



# Cocktails

2019

---

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 à base de produits BIO** | Coffret 63 pièces | **77,60 € HT / 85.36 € TTC**  
Chorizo en épingle tomme olive noire - Jambon sec Parmesan pesto  
Sablé tomate sarrasin chèvre frais - Craquelin carotte au cumin noisette  
Canelé de polenta citron tomate confite - Maki au sarrasin Roquefort  
Mini sandwich toasté tartare d'algues hareng fumé

**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

### **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

### **Coffret tout foie gras** | Coffret 30 pièces | **47,20 € HT / 59,00 € TTC**

Tiramisu de foie gras griotte sauvage - Bonbon de foie gras au chocolat noir - "Nougat" de foie gras

### **Plateau de cakes apéritif** |

Plateau 50 pièces | **54,00 € HT / 60,00 € TTC**

Plateau 25 pièces | **28,08 € HT / 32,00 € TTC**

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

### **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

## Sandwichs

---

**Possibilité de changer le pain en pain sans gluten + 5% sur tarif**

**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**

**Alternative en BIO +15% sur tarif**

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

## 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 croquantine - 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

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

### **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 | 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**

+ **prix softs** : jus d'orange, jus de pomme artisanal, Breizh cola, Perrier, eau plate

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

+ **prix softs** : jus d'orange, jus de pomme artisanal, Breizh cola, Perrier, eau plate

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

+ **prix softs** : jus d'orange, jus de pomme artisanal, Breizh cola, Perrier, eau plate

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

+ **prix softs** : jus d'orange, jus de pomme artisanal, Breizh cola, Perrier, eau plate

## 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 |

**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](mailto:contact@latabretonne.fr)**

---

**Service et livraison dans tout le Finistère**  
ou **retrait au showroom** à l'adresse suivante :  
***9, rue de Quimper 29200 BREST***  
ou **retrait au laboratoire** à l'adresse suivante :  
***4, place d'Alsace 29260 KERNILIS***

**LA** | **table**  
**Bretonne**