



*Nos offres
à emporter
2019*

LA table
Bretonne

Sommaire

- 5** Cocktail
- 4** Plateaux "à partager"
- 5** Entrées froides
- 5** Entrées chaudes
- 6 - 7** Plats chauds
- 7** Plats traditionnels
- 8** Desserts
- 8** Art de la table
- 9** Boissons



Buffets

Buffet cochonnailles | 10,90 € HT / 12,00 € TTC par personne

Crudités : tomates aux olives, carottes râpées ciboulette, concombre à la crème persil, betterave rouge courgette oignon, ½ œuf dur
Jambon blanc supérieur, saucisson à l'ail, rosette de Lyon, jambon sec, rillettes de porc
Vinaigrette, cornichons
Tarte aux pommes

Buffet mixte | 14,10 € HT / 15,50 € TTC par personne

Salade de pâtes, macédoine de légumes, taboulé aux épices, tomates aux olives, melon (saison)
(substitution : salade de lentilles corail & riz sauvage)
Jambon blanc supérieur, saucisson à l'ail, rosette de Lyon, jambon sec, rillettes de porc
Rosbif, blanc de volaille
Camembert portion, beurre
Vinaigrette, cornichons, mayonnaise
Tarte aux pommes

Buffet saveurs & fraîcheurs | 21,82 € HT / 24,00 € TTC par personne

Coleslow aux pommes & raisins secs, taboulé aux épices
Salade de pâtes dentelles , salade de haricots verts
Terrine de poisson à l'estragon
Lieu mayonnaise, saumon fumé, crevettes
Andouille artisanale, rosette de Lyon, jambon sec, boudin noir artisanal
Rosbif, émincé de volaille
Verdure aux noix, roue de Brie, beurre
Condiments : cornichons, mayonnaise, vinaigrette
Pain de campagne
Tarte aux pommes

MENU : Teuf Party | 11,82 € HT / 13,00 € TTC par personne

A emporter pour groupe de 25 personnes minimum.

Salade de pâtes aphrodisiaque **ou** taboulé aux épices
Jambon à l'os tranché dans son jus **ou** cuisse de poulet crème champignon
Pomme de terre grenailles **ou** gratin
Camembert portion, micro beurre
Tarte aux pommes

Plateaux "à partager"

Conditionnement pour 10 Personnes

Ustensiles fournis à usage unique : assiette, verre, couverts, serviette

PLATEAU Cochonnailles | Pour 10 personnes | **69,55 € HT / 76,50 € TTC**

Jambon blanc au torchon, boudin noir, jambon de Parme, saucisse sèche
Saucisse aux algues, andouille artisanale, rillettes, pâté de Pouldreuzic
Condiments

PLATEAU Poissons | Pour 10 personnes | **79,00 € HT / 86,90 € TTC**

Rillettes de thon à l'aneth, crevettes roses, saumon fumé, émincé d'oignons
Filet de maquereau au poivre, salade de pâtes au hareng fumé

PLATEAU Fromages | Pour 10 personnes | **38,27 € HT / 42,10 € TTC**

Demi plateau : 25,91 € HT / 28,50 € TTC

Comté, mimolette vieille, chaource, camembert, tomme artisanale
Confiture de cerise, fruits secs

PLATEAU Viandes | Pour 10 personnes | **67,73 € HT / 74,50 € TTC**

Rosbif, blanc de volaille, magret de canard
Filet mignon de porc, gigot d'agneau
Condiments, mayonnaise maison

PLATEAU Sélection du chef | Pour 10 personnes | **62,64 € HT / 68,90 € TTC**

Les charcuteries régionales
Andouille Guéméné Authentique
Jambon rôti aux herbes
Délice de langue
Pavé Bourguignon
Andouillette de canard

- Un dessert au Choix | Pour 10 personnes |

3,18 x 10 = 31,80 € HT / 3,50 x 10 = 35,00 € TTC

Salade de fruits de saison
Crèmeux citron fraises de Plougastel
Crème blanche aux fruits rouges

BOULANGERIE | Pour 5 personnes | **3,00 € HT / 3,30 € TTC**

Pain de campagne 400g

Salade verte, vinaigrette | Pour 10 personnes | **10,00 € HT / 11,00 € TTC**

| Pour toutes les offres suivantes : commande minimum de 10 parts par plat |

Entrées froides

Crudités | 250g | **4,73 € HT / 5,20 € TTC**

Carottes râpées ciboulette - Salade de tomates au thon - Betterave rouge - Courgette - Oignon
Concombre à la crème persil - ½ œuf dur

Salades maison | 250g | **8,73 € HT / 9,60 € TTC**

Salade de pâtes à la sicilienne - Macédoine de légumes - Céleri rémoulade
Taboulé aux épices - Salade de riz ananas crevettes

Terrine de poisson | **2,00 € HT / 2,20 € TTC**

Charcuteries (Jambon blanc - Rosette - Jambon de Parme - Chorizo - Andouille) | **5,27 € HT / 5,80 € TTC**

Coquille macédoine / surimi | **2,64 € HT / 2,90 € TTC**

Viandes froides (Rôti de porc - Rosbif - ½ cuisse de poulet) | **5,27 € HT / 5,80 € TTC**

Melon / jambon de Parme | **4,36 € HT / 4,80 € TTC (Saison)**

Duo de saumon (Saumon fumé - Saumon frais) | **5,00 € HT / 5,50 € TTC**

Plateau de la mer (Lieu - Saumon - Crevettes) | **6,18 € HT / 6,80 € TTC**

Plateau de fruits de mer (½ crabe - Bigorneaux - Crevettes - Langoustines - Huîtres) **selon cours**

Foie gras de canard et pain de mie aux fruits secs | **4,36 € HT / 4,80 € TTC**

Assiette terre et mer (Terrine de foie gras de canard - Saumon fumé) | **6,82 € HT / 7,50 € TTC**

Entrées chaudes

Filet de lieu, sauce Dieppoise | **4,45 € HT / 4,90 € TTC**

Filet de lotte à l'américaine | **5,73 € HT / 6,30 € TTC**

Filet de sole, velouté à la vanille | **5,64 € HT / 6,20 € TTC**

Dos de cabillaud aux condiments confits | **5,36 € HT / 5,90 € TTC**

Marmite du pêcheur au saumon et fruits de mer | **4,82 € HT / 5,30 € TTC**

St Jacques sauce onctueuse aux petits légumes | **5,77 € HT / 6,35 € TTC**

Pétoncles aux lardons fumés à la sauce ivoire | **5,77 € HT / 6,35 € TTC**

Aumônière de St Jacques, poêlée de pétoncles et lardons | **4,82 € HT / 5,30 € TTC**

Plats chauds

| Sauce : supplément de 0,45 € HT / 0,50 € TTC la part |

VOLAILLE

Cuisse de poulet rôti | 3,36 € HT / 3,70 € TTC

Cuisse de pintade rôtie | 4,45 € HT / 4,90 € TTC

Emincé de volaille, velouté de champignon | 3,36 € HT / 3,70 € TTC

½ coquelet poché dans un bouillon de légumes sauce morille | 5,45 € HT / 6,00 € TTC

PORC

Rôti de porc | 3,45 € HT / 3,80 € TTC

Filet mignon rôti | 5,09 € HT / 5,60 € TTC

Jambon à l'os | 3,77 € HT / 4,15 € TTC

Jambon à l'os avec gratin dauphinois (Tarif spécial groupe)

Groupe de 20 à 60 personnes | 5,09 € HT / 5,60 € TTC la part

Groupe de 60 personnes et plus | 4,82 € HT / 5,30 € TTC la part

Jambon artisanal entier cuit au vin rouge | 168,18 € HT / 185,00 € TTC

(Jambon de 9 kg / 45 personnes)

Cochon grillé nature | (de 20 à 30 Kg)

10,90 € TTC le Kg soit 4,95 € HT / 5,45 € TTC la part

(porcelet élevé aux céréales et sans antibiotiques - minimum de 20 kg)

- Avec semoule aux raisins et grenailles au beurre Breton | 6,00 € HT / 6,60 € TTC la part

- Avec semoule aux raisins, grenailles au beurre Breton et légumes | 7,50 € HT / 8,25 € TTC la part

Cochon grillé farci de semoule aux légumes et épices | (de 20 à 30 Kg)

6,55 € HT / 7,20 € TTC la part

(porcelet élevé aux céréales et sans antibiotiques- minimum de 20 kg)

VEAU

Quasi de veau braisé aux herbes sèches | 5,73 € HT / 6,30 € TTC

Pavé de veau rôti au miel | 5,73 € HT / 6,30 € TTC

Pavé de veau velouté de morille | 6,64 € HT / 7,30 € TTC

AGNEAU

Agneau farci semoule aux fruits secs et épices du Sud |

16,91 € HT / 18,60 € TTC le Kg

Accompagnements |

(commande minimum : 10 parts par plat)

- Légumes couscous | **2,55 € HT / 2,80 € TTC**
- Semoule aux raisins | **0,73 € HT / 0,80 € TTC**
- Poêlée champignons | **4,09 € HT / 4,50 € TTC**
- Gratin dauphinois | **1,82 € HT / 2,00 € TTC**
- Pomme campagnarde | **1,45 € HT / 1,60 € TTC**
- Pomme de terre à l'Anglaise | **1,00 € HT / 1,10 € TTC**
- Riz pilaf | **0,64 € HT / 0,70 € TTC**
- Fagot haricots verts | **2,05 € HT / 2,25 € TTC**
- Fagot Haricots verts bardé | **2,45 € HT / 2,70 € TTC**
- Far noir | **1,73 € HT / 1,90 € TTC**
- Tomate à la Provençale | **0,64 € HT / 0,70 € TTC**
- Embeurrée de choux aux lardons | **1,91 € HT / 2,10 € TTC**
- Grenailles au beurre | **1,23 € HT / 1,35 € TTC**

Plats traditionnels (commande minimum pour 10 personnes)

Couscous avec légumes et semoule aux raisins

1 cuisse poulet, 2 merguez | **6,36 € HT / 7,00 € TTC**

1 cuisse poulet, 2 merguez, agneau | **9,55 € HT / 10,50 € TTC**

Poulet basquaise avec riz | 4,91 € HT / 5,40 € TTC

Bœuf Bourguignon avec grenailles | 5,64 € HT / 6,20 € TTC

Coq au vin avec grenailles | 5,64 € HT / 6,20 € TTC

Blanquette de veau avec riz | 5,91 € HT / 6,50 € TTC

Paëlla poulet calmar crevettes | 7,73 € HT / 8,50 € TTC

Sauté de porc à la Provençale | 5,27 € HT / 5,80 € TTC

Rougaille saucisse, riz | 5,45 € HT / 6,00 € TTC

Tartiflette avec salade | 5,91 € HT / 6,50 € TTC

Curry d'agneau à l'indienne avec riz | 6,36 € HT / 7,00 € TTC

Carbonnade à la bière bretonne, pomme de terre Amandine | 6,36 € HT / 7,00 € TTC

Etonnez et régalez vos invités :

Cuisse de canard aux navets vanillés | 5,36 € HT / 5,90 € TTC

Colombo de volaille au lait de coco, riz | 5,91 € HT / 6,50 € TTC

Kig Ha Farz | Portion 850 g | 8,09 € HT / 8,90 € TTC

Bouillon aux légumes frais, croûtons, jarret de porc, far noir, lipic

Far blanc (Supplément de 0,82 € HT / 0,90 € TTC)

Desserts

PÂTISSERIES TRADITIONNELLES INDIVIDUELLES

- Opéra | 2,36 € HT / 2,60 € TTC
- Feuillantine chocolat | 2,64 € HT / 2,90 € TTC
- Fraisier | 4,45 € HT / 4,90 € TTC
- Tarte aux pommes | 1,45 € HT / 1,60 € TTC
- Eclair café, chocolat, vanille | 1,73 € HT / 1,90 € TTC
- Moelleux chocolat | 3,00 € HT / 3,30 € TTC
- Salade de fruits de saison | 3,55 € HT / 3,90 € TTC
- Verrine tout chocolat | 3,18 € HT / 3,50 € TTC
- Verrine tiramisu café | 3,18 € HT / 3,50 € TTC

LES GRANDS ENTREMETS

(20 à 24 parts)

- Feuillantine chocolat | 59,82 € HT / 65,80 € TTC
- Opéra | 62,27 € HT / 68,50 € TTC
- Fraisier | 94,18 € HT / 103,60 € TTC
- Mangue passion | 68,18 € HT / 75,00 € TTC
- Craquant 3 chocolats | 69,09 € HT / 76,00 € TTC
- Caramel poire | 54,09 € HT / 59,50 € TTC
- Framboisier | 77,00 € HT / 77,00 € TTC

ART DE LA TABLE

- Verrerie cocktail | 2 verres | 0,91 € HT / 1,00 € TTC
- Art de la table | 3 assiettes, 3 couverts, 1 verre | 2,27 € HT / 2,50 € TTC
- Nappe en coton | 9,09 € HT / 10,00 € TTC
- Serviette en coton | 0,91 € HT / 1,00 € TTC
- Vaisselle jetable | 3 assiettes, 3 couverts, 1 verre | 1,50 € HT / 1,65 € TTC
- Nappe ronde spunbond | (noir, blanc, rouge, gris) | 10,91 € HT / 12,00 € TTC

Boissons

Les Alcools (TVA 20 %)

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

Les softs (TVA 10 %)

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

Les eaux

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

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

Commande au **02 98 25 54 40**
du lundi au samedi de 9h00 à 17h00

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

ou directement sur le site internet en cliquant sur **devis**

Livraison dans tout le Finistère

ou **retrait :**

9, rue de Quimper 29200 BREST

LA | table
Bretonne