



*Catalogue  
Traiteurs avec service  
2019*

---

LA table  
Bretonne

# Repas

25 convives minimum. De 10 à 24 convives : forfait déplacement de 150,00 € HT / 165,00 € TTC

**Buffet express** | *Service au buffet compris*  
**Tarif | 18,50 € HT / 20,35 € TTC par personne**

## **Cochonnailles**

Jambon de Parme, Rosette, Rillettes  
Chorizo, Saucisse aux algues  
Condiments

## **L'Océan**

Saumon fumé d'Atlantique  
Grosses crevettes- Mayonnaise

## **Les salades maison**

Coleslaw pomme & raisins secs  
Graines aux légumes & fêta  
Vinaigrette

## **Dessert**

Tartare de fruits, chantilly maison  
Biscuits

## **Pain**

Pain de campagne  
Beurre

***Prestation comprenant : un cuisinier, un maître d'hôtel, le personnel de service, le temps de dressage, l'art de la table nappé et serviette ouatée, la vaisselle, la verrerie, le temps de service 1 heure 45, le temps de débarrassage, le déplacement.***

***Tout dépassement est facturé en heures supplémentaires à 40,00 € HT / 44,00 € TTC de l'heure.***

 **Repas Abert Benoit** | *Service à table compris*  
**Tarif | 25,00 € HT / 27,50 € TTC par personne**

*entrée - plat - dessert ou plat brasserie - dessert*

## **Entrée**

Mozzarella au lait de bufflonne  
Tomate de jardin au pesto de basilic

*Ou*

Terrine de poisson maison  
Jeunes pousses, vinaigrette à la moutarde

*Ou*

Saumon fumé à la crème de ciboulette  
Crudités à l'huile d'olive & gomasio Bio

*Ou*

Salade végétarienne aux légumes de saison  
Noix, olives noires, Comté

## **Plat**

Cuisse de poulet jaune citron gingembre  
Légumes de saison

*Ou*

Poisson du jour citron gingembre  
Timbale de riz au poivron

*Ou*

Coeur de filet de porc à l'estragon  
Purée au beurre 1/2 sel

*Ou*

Plat végétarien légumes couscous & fruits secs  
Riz de Camargue

## **Ou plat brasserie**

Couscous maison poulet merguez

## **Dessert**

Tartelette chocolat noir

*Ou*

Fraises de Plougastel, pot de crème fraîche

*Ou*

Crème au lait d'amande melon & framboise

## **Pain**

Pain de campagne  
Beurre

 **Repas Aber Ildut** | Service à table compris  
**Tarif | 29,00 € HT / 31,90 € TTC par personne**  
*entrée - plat - dessert ou plat brasserie - dessert*

### **Entrée**

Tarte fine aux oignons confits  
Anchois & chèvre frais des abers

*Ou*

Opéra aux deux saumon  
Émulsion citron gingembre

*Ou*

Terrine de légumes maison  
Mousseline aux herbes fraîches

*Ou*

Salade végétarienne tomate avocat  
Pignon de pin, chèvre frais, basilic

### **Plat**

Boulettes de poulet à la tomate  
Semoule aux pignons de pin

*Ou*

Véritable Aïoli maison, cabillaud  
Légumes du marché

*Ou*

Mijoté de veau au miel  
Pomme de terre à l'anglaise

*Ou*

Plat végétarien multi graines  
Fricassé de légumes du Sud

### **Ou plat brasserie**

Brochette d'agneau au thym, tian de légumes

### **Dessert**

Crumble fruits fraus de saison

*Ou*

Abricot poêlé au romarin (saison)

*Ou*

Verrine chocolat noir caramel beurre salé

### **Pain**

Pain de campagne

Beurre

**Repas Aber Wrac'h** : Service à table compris  
**Tarif | 39,50 € HT / 43,45 € TTC par personne**

### **Entrée**

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

*Ou*

Pressé de foie gras de canard au magret fumé  
Croustillants au sarrasin, chutney de betterave rouge

*Ou*

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

### **Plat**

Filet de bœuf charolais, sauce truffe  
Ecrasé de pomme de terre, légumes

*Ou*

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

*Ou*

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

### **Dessert**

Chocolat cœur fondant, glace pistache

*Ou*

Pomme caramélisée, sablé breton  
Glace gavotte

*Ou*

Fruits frais de saison au sirop de menthe  
Crème fouettée

### **Pain**

Pain de campagne - Beurre

**Prestation comprenant : un maître d'hôtel, un cuisinier, le personnel de service, le temps de dressage, l'art de la table nappe et serviette ouatée, la vaisselle et la verrerie, le temps de service 2 heures 30, le temps de débarassage, le déplacement.**

**Tout dépassement est facturé en heures supplémentaires à 40,00 € HT / 44,00 € TTC de l'heure.**

# Boissons

---

## Boissons pour votre repas avec service (formule par personne) |

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**

**Formule Bordeaux AOP - Collection Place de la Bourse | 3,38 € HT / 4,05 € TTC par personne**  
*+ prix Eau plate Plancoët, eau gazeuse Plancoët - Café, thé, infusions*

**Formule Domaine du Haut-Bourg | 6,92 € HT / 8,30 € TTC par personne**

- Domaine du Haut-Bourg, vins de vigneron Hervé & Nicolas CHOBLET

- Sauvignon IGP Val de Loire - Gamay Val de Loire

*+ prix Eau plate Plancoët, eau gazeuse Plancoët - Café, thé, infusions*

**Formule sélection du Caviste | 9,25 € HT / 11,10 € TTC par personne**

- Valençay blanc Jean-François ROY

- Valençay rouge Jean-François ROY

*+ prix Eau plate Plancoët, eau gazeuse Plancoët - Café, thé, infusions*

**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**

## A la bouteille |

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

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

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

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

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)**

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

---

**LA** | table  
Bretonne