

# DESSERTS

Nougat glacé, coulis de framboise .....	2.60 €
Le Breton pommes caramélisées, mousse caramel, sablé .....	la part
Le Fraisier (en saison) .....	
Dôme chocolat blanc, orange, coeur framboise .....	
L'Ecureuil genoise, poire, crème praliné, amande .....	
Plateau de 30 mignardises 5 sortes .....	28.00 €



# BUFFETS FROIDS

## Plateau Campagnard.- 8.10 € / pers.

Jambon blanc, saucisson sec, saucisson à l'ail, terrine de campagne, salami  
Tarte aux pommes

## Buffet « Le Rustique » - 13.00 € / pers. .

Salade auvergnate : choux, emmental, lardons, noix, vinaigrette  
Taboulé oriental, salade coslaw  
Plateau de charcuterie : saucisson à l'ail, saucisson sec, salami, jambon blanc  
Plateau de viandes : rôti de porc, rôti de boeuf, chips  
Tarte citron ou Dôme fruit de la passion ou Tarte alsacienne aux poires

## Buffet « Le Terroir » - 15.00 € / pers.

Salade Paysanne : pomme de terre, lardons, oeufs durs, tomate, vinaigrette  
Salade Piémontaise  
Salade Sophie : pâtes, tomate, crevette, surimi, maïs, céleri, mayonnaise  
Saumon ou merlan sur lit de macédoine  
Rôti de boeuf et rôti de porc  
Chips ou salade de pommes de terre à l'échalotte  
Assortiment de 4 mignardises ou Tropézienne ou Miroir framboise

## Buffet « L'Exotique » - 18.00 € / pers.

Salade Hollandaise : pomme de terre, saumon cuit et fumé,  
pomme granny smith, ciboulette, mayonnaise  
Salade Montfermeil : pomme de terre, artichaut, coeur de palmier,  
tomate, oeufs, vinaigrette  
Salade Landaise : pomme de terre, tomate, gésier, maïs, persil plat, vinaigrette  
Plateau Nordique : terrine de saumon, 3 crevettes roses, saumon mariné  
Rôti de porc, rôti de boeuf, pilons de poulet  
Salade de pâtes ou chips ou cake aux légumes  
Plateau de fromage (3 sortes)  
Assortiment de 4 réductions sucrées ou Royal Chocolat  
ou Dôme Passion Noix de Coco

Tous nos buffets sont accompagnés de pain, condiments et sauces

# CARTE A EMPORTER



“Recevoir, cuisiner” :  
ma passion ...

**Cuisinier Traiteur**  
**Hébergement**  
**Location de salle**

**02 40 07 04 15 - 06 64 47 97 31**

**COFFIN.YANNICK@ORANGE.FR**

**LE BAS TRÉMÉ - CONQUEREUIL**

N° de Siret : 404 477 1339 - APE : 562iZ



## APÉRITIFS



<b>Plateau canapés</b> - 30 pièces .....	25.00 €
Caviar d'artichaut et tuile de bacon -Blinis de guacamole crevettes Pains suédois tarama et saumon fumé - Foie gras chutney de figues Wraps crabe litchi et coriandre	
<b>Corbeille de légumes et ses sauces</b> (20 pers.) .....	20.00 €
<b>Verrine et cuillères</b> - 20 pièces .....	24.00 €
Carpaccio de Saint Jacques et pesto Tartare de saumon et crème de citron - Guacamole agrumes et crabe Oeufs brouillés façon piperade - Poêlée de pétoncles à l'ananas	
<b>Petits pains aux laits</b> - 25 pièces .....	30.00 €
Rillettes de maquereau et Granny Smith - Guacamole et crabe Rillettes de saumon et crème de citron - Chiffonnade de jambon Boeuf et crème de moutarde	

## PLATS UNIQUES



<b>Choucroute de la mer et son beurre blanc</b> - 400gr .....	12.00 €
Choux, pomme de terre, haddock, poissons blancs, saumon	
<b>Jambalaya</b> - 400gr .....	8.10 €
Poulet, jambon, crevettes, chorizo, riz, poivrons, ananas, coriandre, tomates, céleri	
<b>Tajine de canard</b> aux abricots ou aux figues selon la saison - 500gr .....	9.00 €
Cuisses de canard, oignons, carottes, fruits, épices, coriandre, menthe, accompagné d'un boulgour à la tomate	
<b>Cassoulet toulousain</b> - 500gr .....	8.20 €
Haricots blancs, saucisses, poitrine fumée, manchon de canard, saucissons	
<b>Rougail</b> - 500gr : Saucisses, riz créole aux patates douces .....	7.00 €
<b>Paella poulet crustacés</b> - 500gr .....	7.20 €
<b>Tartiflette savoyarde</b> - 500gr .....	6.60 €
<b>Couscous</b> - 500gr : Poulet, agneau, merguez .....	11.20 €
<b>Marmite sarthoise</b> - 500 gr .....	8.10 €
Poulet, lapin, champignons, choux, crème, jambon, légumes	

## ENTREES



<b>Trilogie deux saumons et sa crème de ciboulette</b> .....	4.50 €
Guacamole, crème, saumon fumé mariné, coulis de tomate	
<b>Salade du grand large</b> .....	5.00 €
Saumon fumé, terrine de saumon, crevettes Salade, tomate, artichaud, mayonnaise	
<b>Timbaline de crabe et poireaux</b> .....	5.50 €
<b>Millefeuille de truite de mer</b> .....	5.50 €
Pomme de terre au curcuma, vinaigrette au xérés	
<b>Pressé de boeuf et foie gras</b> .....	5.50 €
Vinaigre aux noix, petite salade	

## POISSONS



<b>Cassolette du grand large avec coulis d'étrilles</b> .....	8.10 €
2 poissons, 2 crustacés, julienne de légumes	
<b>Papillote de rouget</b> .....	7.50 €
Echalottes confites et miniratatouille	
<b>Dos de sandre à la crème de bacon</b> .....	9.00 €
Purée de pommes de terre	
<b>Tournedos de lotte et lard fumé</b> .....	12.00 €
Jus de coques monté au beurre, risotto aux coques	
<b>Crumble au citron confit et saumon</b> .....	9.00 €
Crème d'herbes et tagliatelle de légumes	
<b>Sauce beurre blanc</b> supplément .....	1.00 €

## VIANDES



<b>Joue de porc confite à la moutarde de Meaux</b> .....	8.00 €
<b>Cuisse de pintadeau désossée et farcie aux chitaqués</b> .....	8.50 €
<b>Quasi de veau en habit vert sauce périgourdine</b> .....	10.50 €
<b>Nem de canard aux amandes - jus brun</b> .....	8.50 €

Toutes les viandes sont accompagnées de gratin dauphinois - 120 gr/pers.