

## Nos buffets

Les buffets sont sur commande à partir de 12 personnes. Ils sont accompagnés de sauce gribiche.

### Buffet traditionnel

7 charcuteries/ 2 viandes/ 1 crudité / 2 salades  
composées.....11.00€

### Buffet gourmand

8 charcuteries/ 3 viandes/ 2 crudités / 2 salades  
composées.....14.00€

## Notre sélection de charcuteries

- Jambon blanc (sans sel nitrité)
- Saucisson sec et saucisson à l'ail
- Lomo
- Chorizo Ibérique
- Langouille briéronne
- Andouille
- Echine de porc
- Jambon de Bayonne
- Travers de porc
- Filet mignon de porc fumé
- Rillettes de porc
- Terrine du Père Daniel
- Mousse de foie de volaille



## Nos viandes cuisinées

- Blanc de poulet de Janzé ou de Saint-Jean
- Rôti de porc breton BBC
- Roti de boeuf Français

## Nos Crudités

- Carottes rapées
- Betteraves persillées
- Céleri rémoulade ou céleri/carotte
- Concombre
- Macédoine de légumes
- Tomates au basilic à la saison

## Nos salades composées

- Taboulé aux agrumes
- Choux rouge, choux blanc, carottes, raisins, amandes
- Piémontaise
- Choux blanc, lardons, vinaigre de framboise
- Salade de pâtes et langouille
- Salade de céréales, orge, millet, sarrasin torréfié, carottes, fèves, crosnes
- Salade de lentilles corail, lamelles de saumon fumé, fêta
- Salade wok de légumes, coriandre
- Trio de quinoa aux petits légumes

## Notre sélection de fromages

- Tomme bio d'Arzal
- Meule bio d'Arzal
- Comté AOP 24 mois d'affinage (sélectionné par une MOF)
- Camembert de Normandie AOP (sélectionné par une MOF)
- Camembert de la ferme de Lancé
- Curé nantais de Pornic
- Timanoix de l'Abbaye de Timadeuc
- Chèvre bio de Sainte Anne sur Vilaine
- Teignouse de Localmendon
- Tomme de Ouessant de Localmendon
- Montbriac

## Nos desserts

- Dôme à la passion, sur sa tarte coulis de fraise, façon financier.....4.90€
- Tarte fine aux pommes.....3.40€
- Tarte citron meringuée.....3.90€
- Tarte sablée au chocolat fondant, coulis caramel au beurre salé.....3.90€
- Charlotte de saison.....3.90€
- Plateau de réductions sucrées (par 12).....19.20€



**Nos préparations sont élaborées avec des produits de saison, de nos régions françaises.**

## Nos petits + location

- Caisson plat chaud.....50€
- Caisson plat froid.....30€

**Nous attirons votre attention sur le prêt des caissons qui doivent être rendus propres ainsi que les plats**

**Frais de Livraison.** Nous consulter.



## Nos boutiques

**REDON 02.99.72.89.05**

25 rue Victor Hugo

Du Mardi au Jeudi 9h00-19h00

Vendredi et Samedi 7h30-19h00

**SAINT-JEAN-LA-POTERIE 02.99.71.30.46**

18 rue de la Mairie

Du mercredi au samedi 9h00-13h30

**cuisine.gourmandises@orange.fr**



## Amuses-bouches

-Verrine mousse de betterave et son râpé de pomme acidulée.....2.40€  
-Verrine mousse de crème de coco de Paimpol à l'infusion de lard fumé.....2.40€

-Mini-bol thaï au saumon confit, crème de combava, gingembre.2.40€

-Mini tarte crème de foie gras et sa crème de pruneaux.....2.40€

-Navettes briochées (les 12)

\*mousse de foie de volaille .....20.40€

\*rillettes.....20.40€

\*au saumon fumé.....22.80€

-Mini pains burgers briochés (les 12).....22.80€

\*froid: crudités, houmous \* à tiédir: fromage, viande fumé

-Makis avec sa sauce d'accompagnement (les 9).....15.40€

\*au poisson OU \*aux légumes



## Les plateaux

-Plateau de toasts (16 pièces).....28.00€

4 sablés tomate thym, houmous

4 mini tarte crème de foie gras, crème de pruneaux

4 mini tarte poisson

4 toasts bérawecka roulé de magret fumé/foie gras

-Plateau (gourmand (12 pièces).....19.90€

6 mini pâté en croute

6 mini tartes sablées crème de foie gras

-Plateau chiffonnades de charcuteries (4 à 6 personnes).....12.90€

6 à 8 charcuteries différentes (voir nos propositions de "BUFFET" pour vos divers choix)

## Pains surprises

Chaque pain surprise est garni d'un assortiment de 60 mini triangles

-Pain surprise rillettes de poisson.....36.00€

-Pain surprise charcuterie.....34.00€

-Pain surprise houmous.....36.00€

## Entrées froides

-Tartare de dorade et chair de tourteau aux algues.....7.40€

-Parmentier de crabe et macédoine de légumes(+2€ de consigne).....6.90€

Composition estivale.....7.60€

pannequet de saumon confit, son œuf mimosa, ses minis blinis et sa crème fouettée

-Composition iodée.....7.60€

Terrine de poissons aux algues, pannequet de saumon confit, mini blinis et sa crème fouettée

• Terrine de cabillaud aux tomates.....36.00€/kg

• Terrine de saumon aux épinards .....36.00€/kg

• Pâté en croute .....46.00€/kg

• Saumon "Bömlö" fumé par nos soins.....79.90€/kg

## Entrées chaudes

-Cassolette armoricaine aux pétoncles, crabes, poissons (+2€ de consigne).....7.30€

-Coquille Saint-Jacques à la bretonne.....7.30€

-Bouchée de ris de veau, champignons, châtaignes..7.30€

-Feuilleté de pétoncles au muscadet.....4.90€

-Koulibiac.....32.90€/kg

(Feuilleté de saumon, épinard frais, œuf, riz et sauce langoustine)



## Plats uniques

-Rougail saucisse:.....8.00€

Saucisses, haricots rouges et riz au curcuma

-Paëlla:.....10.90€

Encornets, moules, crevettes, blanc de poulet, chorizo, petits pois, poivrons, riz

-Couscous:.....10.90€

Blanc de poulet, souris d'agneau, merguez de bœuf et mouton, boulettes de bœuf, carottes, courgettes, choux vert, navets, céleris, pois chiche. La sauce est préparée à partir des bouillons de cuisson des viandes et des légumes

-Choucroute de la mer:.....11.90€

choux cuisinés au vin blanc, saumon, poisson blanc, haddock, moules, crevettes, pommes de terre, sauce crémeuse du jus de cuisson

Chili con carné.....9.50€

Bœuf, maïs, haricots rouges, riz

## Plats

-Jambon à l'os cuit au foin des marais de St-Jean.....7.90€

-Colombo de porc ou de dinde.....7.90€

-Noix de joue de porc confite au curry.....8.00€

-Château filet mignon de porc et sa tranche de gridouille.....8.20€

-Cuisse de canard confite.....7.50€

-Emincés de volaille .....8.00€

\*Au lait de coco et curry vert OU \*Saté agrumes et soja

-Poulet basquaise (blancs de poulet).....8.40€

-Tajine de volaille.....8.00 à 8.90€

-Aiguillettes de canard lardé en tournedos.....8.90€

-Filets de caille bardé de jambon de Bayonne.....9.30€

-Ballotine de volaille farcie.....9.00€

-Suprême de pintade farci aux champignons.....8.90€

-Souris d'agneau confite.....16.90€

-Veau marengo(champignons, concassé de tomate).9.00€

-Filet de bœuf façon Wellington.....19.90€

-Panier végétarien.....7.10€  
méli-mélo de légumes, céréales et purée de patate douce

## Garnitures

-Gratin de pommes de terre.....3.90€

-Millefeuille de légumes de saison.....3.90€

-DUO: Écrasé de pomme de terre et millefeuille de légumes.....4.30€

-Poêlée de légumes racine et flan de légumes.....4.90€

-Pomme garnie d'une compotée de fruit et flan de légumes.....4.90€

Selon le délai de commande, nous pouvons vous proposer:

Pommes de terres grenailles, risotto, wok de légumes...etc

**Notre créativité nous permet de vous confectionner des plats selon vos envies. Pour un plus grand choix, nous vous conseillons de commander.**