



TRAITEUR BÉNÉAT - LA CARTE

Nos apéritifs (10 pers. minimum)

Canapés (40 pièces minimum)	1,00 €
Gaspacho de saison	1,30 €
Mini burger	1,30 €
Iles flottantes crème d'asperges	1,50 €
Dôme de crabe et saumon	1,00 €
Pommes de terre garnie	1,00 €
Spirale de saumon et pickles	1,00 €
Mini pain au lait garnie	1,30 €
Blinis blé noir pommes andouilles	1,20 €
Brochette de poulet et magret sur ananas (30 pièces minimum)	1,00 €
Mini choux au Thon et Algues	1,00 €
Pain surprise	31,40 €
Réductions salées	1,00 €
Réductions sucrées	1,30 €
Grignotons de poulet	0,90 €
Cuillères chinoises	1,00 €
Tartelettes romarin fromage frais, saumon gravlax	1,10 €
Tartelettes tomates, basilic fromage frais et lonzo	1,10 €
Vérines apéritif	1,50 €

Nos entrées froides (10 pers. minimum)

Bulle terre et mer (chioggia, mâche, magrets fumés, saint jacques, mirepoix de légumes poêlée vinaigrette aux fruits rouge)	7,10 €
Assiette nordique (salade, crevettes sauvage, saumon fumé, st jacques)	7,90 €
Saumon ou lieu Bellevue	7,20 €
Salades variées	4,80 €
Eclair de saumon en 3 façons	6,30 €
Verrines végétarienne (lieu, fines herbes, légumes grillé, st jacques, chantilly safran)	6,20 €
Assortiment de charcuterie	4,80 €

Nos entrées chaudes (10 pers. minimum)

Brochette de St-Jacques (crème de lard fumé)	9,80 €
Feuilleté de St-Jacques (crème d'asperges, chips de lard)	5,80 €
Timbale de lieu (risotto et fondue de poireaux safran)	6,30 €
Crumble de saumon et lotte (légumes)	6,80 €

Nos poissons (10 pers. minimum)

Kig ar farz de la mer	8,10 €
Brochette de saumon pané et lotte lardé (citron confit et sauce curcuma)	8,70 €
Filet de sandre (confit de tomates, copeaux de parmesan, sauce beurre blanc)	8,00 €
Filet de bar farci (sauce aux agrumes)	8,60 €
Timbale de lieu fondue de poireaux et safran	6,60 €
Filet de st pierre (carottes sanguines, panais, crème de topinambour)	8,40 €
Marmite de la mer (risotto, lotte, saumon, st pierre, jus de coquillage, poireaux)	10,50 €

Prix par personne - Les sauces peuvent être modifiées.

Nos viandes (10 pers. minimum)

Jambon à l'os (sauce porto)	4,90 €
Filets mignons (sauce à l'ail noir et ses légumes)	7,80 €
Cuisse de canard (sauce bigarade)	7,10 €
Hachis de canard	7,30 €
Tajine de poulet et ses légumes, semoule épicée	8,10 €
Pintade farci (sauce soja et miel)	7,50 €
Filet de canette en croûte de pain d'épices (jus au fruits rouge)	8,90 €
Sauté d'agneau façon grand-mère (poireaux, pommes de terre, carottes)	8,50 €
Sauté de veau marengo	7,70 €

Nos garnitures (10 pers. minimum)

Risotto et légumes	2,80 €
Pommes de terre sarladaises	2,80 €
Ecrasé de pommes de terre au sarrasin	2,80 €
Pommes de terre cœur coulant aux herbes	2,80 €
Riz pilaf émulsion basilic et tomates confites	2,60 €
Pommes de terre de Noirmoutier rôtie et sel fumé	2,80 €
Ratatouille/semoule	2,80 €
Galette de pommes de terre à la paysanne	2,80 €
Gratin de légumes	2,80 €

Nos repas de groupe (10 pers. minimum)

Jambon à l'os sauce porto et sa garniture	7,30 €
Paëlla	8,50 €
Couscous royal	8,60 €
Rougail saucisse et riz	6,80 €
Kig ar farz (jarret et bœuf)	9,50 €
Porcelet grillé et garniture (20 pers. minimum)	11,10 €
Tartiflette	7,60 €
Pierrade (bœuf, poulet, porc, magret de canard, agneau et légumes)	8,90 €
Raclette sur plats (charcuterie, fromages)	8,80 €

Nous vous proposons la formule « réchauffe plats » au tarif forfaitaire de 8,00 €

BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR BENEAT - 3 Place du Pont 29260 Lesneven

Tel : 02 98 83 01 53

traiteurbeneat@orange.fr

www.beneat-traiteur.com