

TRAITEUR BÉNÉAT - LA CARTE

Nos poissons (10 pers. minimum)

	A R	NOS POISSONS (10 PEIS. HIIIIIIIIIIII)	
		Kig ar farz de la mer	9,90€
		Brochette de saumon pané et lotte lardée	8,90€
		(citron confit et sauce curcuma)	
Nos apéritifs (10 pers. minimum)		Filet de sandre	8,00€
Canapés (40 pièces minimum)	1,10€	(confit de tomates, copeaux de parmesan, sauce beur	re blanc)
Wrap de saumon fumé	1,00€	Filet de bar farci (sauce aux agrumes)	8,90€
Mini burger	1,50€	Filet de Saint-Pierre	8,60€
Ile flottante crème d'asperges	1,50€	(carottes sanguines, panais, crème de topinambour)	
Dôme de crabe et saumon	1,10€	Marmite de la mer	10,50€
Pommes de terre garnie	1,10€	(risotto, lotte, saumon, st pierre, jus de coquillage, poi	ireaux)
Spirale de saumon	1,10€	Prix par personne - Les sauces peuvent être modifiées.	
Mini pain au lait garni	1,40€		
Blinis blé noir pommes andouilles	1,20€	Nos viandes (10 pers. minimum)	
Brochette de poulet et magret sur ananas	1,10€	Jambon à l'os (sauce porto)	5,50€
(30 pièces minimum)		Filets mignons (sauce à l'ail noir et ses légumes)	7,80 €
Mini choux au Thon et Algues	1,10€	Cuisse de canard (sauce bigarade)	7,30€
Pain surprise	31,80 €	Hachis de canard	7,50€
Réduction salée	1,10€	Tajine de poulet et ses légumes, semoule épicée	8,80€
Réduction sucrée	1,90 €	Pintade farcie (sauce soja et miel)	7,50 €
Grignotons de poulet	1,00€	Filet de canette en croûte de pain d'épices	8,90€
Cuillère chinoise	1,10€	(jus au fruits rouge)	•
Tartelette romarin fromage frais, saumon gravlax	1,20€	Sauté d'agneau façon grand-mère	8,90€
Tartelette tomates, basilic fromage frais et lonzo	1,20€	(poireaux, pommes de terre, carottes)	-,
Verrine apéritive	1,70 €	Sauté de veau marengo	7,80€
Planche apéro (4/6 personnes)	21,50 €		1,000
Cookie salé	1,00 €	Nos garnitures (10 pers. minimum)	
	_,	Risotto et légumes	2,80€
Nos entrées froides (10 pers. minimum)		Pommes de terre sarladaises	2,80 €
Bulle terre et mer	7,10€	Ecrasé de pommes de terre au sarrasin	2,80 €
(chioggia, mâche, magrets fumés, saint jacques,	7,10 0	Riz pilaf émulsion basilic et tomates confites	2,60 €
mirepoix de légumes poêlé vinaigrette aux fruits rouges)		Pommes de terre grenaille rôties et sel fumé	2,80 €
Assiette nordique	7,90 €	Ratatouille/semoule	2,80 €
(salade, crevettes sauvage, saumon fumé, st jacques		Galette de pommes de terre à la paysanne	2,80 €
Saumon ou lieu Bellevue	7,20€	Gratin de légumes	2,80 €
Salades variées	4,80 €	Gratin de legames Gratin dauphinois	2,80 €
Eclair de saumon en 3 façons	4,80 € 6,30 €	Gratin dauphinois	2,00 €
Verrine de la mer	6,20 €	Nos repas de groupe (10 pers. minimum)	
(lieu, fines herbes, légumes grillé, st jacques, chantill	•	Jambon à l'os sauce porto et sa garniture	7,90€
Assortiment de charcuterie	4,80 €	Paëlla	7,50 € 8,60 €
Assortiment de charcaterie	4,00 €	Couscous royal	8,90 €
Nos entrées chaudes (10 pers. minimum)		Rougail saucisse et riz	7,10 €
Brochette de Saint-Jacques (crème de lard fumé)	0.00 €	Kig ar farz (jarret et bœuf)	7,10 € 10,20 €
• • •	9,90€		
Feuilleté de Saint-Jacques	5,80€	Porcelet grillé et garniture (30 pers. minimun)	11,10 €
(crème d'asperges, chips de lard)	C 20 C	Tartiflette Diogrado (hour poulet para general et légumes)	7,80 €
Timbale de lieu	6,30€	Pierrade (bœuf, poulet, porc, agneau et légumes)	8,90 €
(risotto et fondue de poireaux safran)	C 00 E	Raclette sur plats (charcuterie, fromages)	9,30€
Crumble de saumon et lotte (légumes)	6,80€	Assortiment de fromages (4 ou 5 variétés)	8,10 €
		Plateau repas	13,10€

Nous vous proposons la formule « réchauffe plats » au tarif forfaitaire de 10,00 €