

Le Fumet de l'Arée

TRAITEUR

www.traiteur-lefumetdelarree.com

LA CARTE DU TRAITEUR

Yun Malguen - 29410 PLOUNEOUR-MENEZ

contact@traiteur-lefumetdelarree.com

02.98.78.08.95

COCKTAIL

Prix à la pièce

NOS APERITIFS

Canapés	0.80 €
Mini Brochette	0.90 €
Cassolette et verrine	1.20 €
Cuillère	1.20 €
Mini Cheesburger	1.60 €
Navette	1.20 €
Délices Terre et Mer	1.00 €
Réduction salée chaude	0.80 €

NOS APERITIFS

Pain surprise	35.00 €
Panier de crudités et sauces	40.00 €
Réduction sucrée	0.80 €
Arbre gourmand sucré	40.00 €



NOS BOISSONS

Punch	2.50 €
Sangria	2.50 €
Kir	2.50 €
Crémant	2.50 €

Boissons diverses lors du repas(eau, jus de fruit, vin rouge, vin blanc) 5.00€ par pers



ENTRÉES



NOS ENTRÉES FROIDES

Crumble de truite aux amandes 4.00 €

Terrine de poisson sauce verte 4.00 €

Melon Jambon cru (en saison) 5.00 €

Assiette de saumon fumé sauce ciboulette 6.00 €

Opéra de saumon 6.00 €

Duo de tartare de saumon 6.00 €

Terrine de foie gras et son chutney de figues (0.70 gr) 9.00 €

Plateau de fruits de mer* 18.00 €
1/2 tourteau, langoustines, crevettes, bigorneaux, bulots

*Les prix peuvent varier suivant le cours



NOS ENTRÉES CHAUDES

Coquille St Jacques à la Bretonne 6.00 €

Filet de cabillaud 9.00 €
Riz, Bâtonnière de légumes, Sauce Beurre blanc

Pavé de saumon 9.00 €
Riz, Brunoise de légumes, Sauce Beurre citron

Brochette de St Jacques 11.00 €
Riz sauvage, Julienne de légumes, Sauce Safranée





BUFFETS

Buffet de salades composées 3.50 €

(au choix suivant le nombre de personne)

Piémontaise, Coleslow, Macédoine, Carottes râpées, Salade du pêcheur, Salade de riz, Pâtes au saumon, Taboulé

Buffet de salades composées et charcuterie 7.50 €

Jambon blanc, Rosette, Andouille, Saucisson à l'ail, Lard rôti

Buffet de salades composées, et viandes froides 8.00 €

Poulet, Rosbif

Buffet de salades composées, charcuterie et viandes froides 12.00 €

Jambon blanc, Rosette, Andouille, Saucisson à l'ail, Lard rôti, Poulet, Rosbif



Buffet Terre et Mer 16.00€

Salades composées, Terrine de poisson, Saumon fumé, Panier de crevettes et langoustines, Plateau de charcuterie



PLATS

Prix à la part

NOS PLATS

Parmentier de canard	7.00€
Blanquette de veau à l'ancienne <i>Garniture au choix</i>	7.00 €
Boeuf Bourguignon <i>Garniture au choix</i>	7.00 €
Chili con carne	7.00 €
Choucroute	7.00 €
Jambon à l'os <i>Gratin dauphinois</i> <i>Sauce forestière</i>	7.50 €



NOS PLATS

Tajine de poulet au citron confit ou olive <i>Garniture au choix</i>	8.00 €
Tajine de bœuf à la menthe <i>Garniture au choix</i>	8.00 €
Tajine de bœuf aux poivrons <i>Garniture au choix</i>	8.00 €
Émincé de volaille au curry <i>Garniture au choix</i>	8.00 €
Couscous	8.00 €
Paëlla	8.00 €
Kig ha farz	9.00€
Choucroute de la mer	9.00 €



NOS PLATS

Joues de porc 9.00€

*Sauce moutarde à l'ancienne
Garniture au choix*

Cochon grillé 9.00 €

*Semoule, ratatouille
(20 personnes minimum)*

Filet mignon de porc 9.00 €

*Sauce forestière
Garniture au choix*



NOS ACCOMPAGNEMENTS

Légumes

Gratin de légumes anciens
Tian de légumes (courgettes, tomates, aubergines)
Carré du soleil (poivrons, carottes de couleur)
Fagot d'haricots verts
Tomate provençale
Gratin de courgettes au basilic
Poêlée de légumes
Crumble de légumes

Gratin et Pommes de terre

Gratin dauphinois
Pommes de terre grenaille
Darphin

Riz et flan

Riz pilaf
Riz sauvage
Flan de champignons des bois



NOS PLATS

Confit de canard 10.00 €

Garniture au choix

Flan de pintadeau farci 10.00 €

*Sauce foie gras
Garniture au choix*

Mignon de veau 11.00 €

*Crème de champignons
Garniture au choix*



FROMAGES

NOS FROMAGES

Assiette 1 Fromage 2.50 €
Brie
Salade mesclun

Assiette 2 Fromages 3.50 €
Brie, Saint Nectaire
Salade mesclun

Assiette 3 Fromages 4.50 €
Brie, Saint Nectaire, Chèvre
Salade mesclun



NOS FROMAGES

Coulommier rôti tiède

et son caramel au poivre

Salade mesclun

4.50 €



NOS FROMAGES

Buffet de 5 Fromages Fermiers

Brie, Saint Nectaire, Morbier, Chèvre,
Tomme de vache

Salade mesclun

8.00 €

DESSERTS

NOS DESSERTS

Tarte Normande	2.40 €
Feuilleté aux pommes	2.40 €
Tarte poires Bourdaloue	2.60 €
Tarte Amandine	2.60 €
Charlotte aux poires	3.00 €
Framboisier	3.00 €
Joconde Mangue Passion	3.00 €



NOS DESSERTS

Aumônière Pommes Caramel au Beurre Salé	3.00 €
Opéra	3.00 €
Feuillantine Chocolat	3.00 €
Croquant 3 Chocolats	3.00 €
Poire Caramel	3.00 €
Panna Cotta Passion	3.00 €

Palet Sablé Caramel	3.00 €
Entremet Macaron Vanille Framboise	3.00 €
Entremet Spéculos	3.00 €
Cheesecake	3.00 €
Mandarine Cointreau	3.00 €
Fraisier	3.50 €
Assiette gourmande <i>Trio de desserts, coulis</i>	6.00 €



LOCATIONS & SERVICES



LOCATION DE VAISSELLE

Couverts, assiettes, verres, tasses, machine à café...

2.20€ /personne rendue sale

1.00€ /personne rendue propre

NAPPAGE

Serviettes et nappes célisoft imitation tissus

2.20€ /personne

Serviettes et nappes en papier

1.00€ /personne

Serviettes et nappes en tissus blanc

Nous consulter

LOCATION CHAPITEAU

Chapiteau de 20 m2

150 €

Chapiteau de 40 m2

250 €

Chapiteau de 60 m2

400 €

Montage et démontage compris dans les prix ci-dessus

NOS SERVICES EN PLUS

Livraison

Forfait à 1.00€ du KM

Location armoire chauffante

Forfait à 50 €

Pour le service: Nous consulter



TOUTE ANNULATION UNE SEMAINE
AVANT LA DATE DE L'ÉVÈNEMENT
SERA SOUMISE AU RÈGLEMENT
DES MATIÈRES PREMIÈRES