



Notre service traiteur pour vos évènements
en livraison

à partir de 10 personnes jusqu'à 40 personnes.

Tous nos plats ainsi que les desserts sont préparés avec
des produits
sélectionnés pour leur qualité et
cuisinés par le chef et son équipe dans notre cuisine.

MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
Uniquement en réservation et livraison

Le plat principal est à remettre en température
par vos soins.

Au-delà de 20 convives nous vous installons
le matériel nécessaire pour la remise en température.

Aucune contrainte horaire
Votre menu est livré en caisson isotherme
vous passez à table quand vous le souhaitez.
Nous récupérons le caisson avec la vaisselle utilisée
le lendemain.

Nos tarifs sont TTC et par personne
Nous livrons gratuitement dans un rayon de 20 Km.



MISES EN BOUCHE

verrines

Tartare de Noix de Saint Jacques,
mangue, gingembre et graines de pavots
6,5€

Noix de St Jacques snackées ,
Mousseline de butternut saveur
pain d'épices et crème de crustacés.
5,5€

Thon mariné à la sauce punzo ,concombres et salade d'algues
croquante
5€

Carottes confites à l'orange, sardine, coriandre raisin et
amandes
4€

Houmous de patate douce, et crakers de Sarrazin au graines
3,5€

Gaspacho de petits pois à la menthe et fromage frais de la
fermes de Bellevue
4€



ENTRÉES

Panna cotta asperges et saumon gravlax à l'estragon sauce miel moutarde

9€

Tartare de dorade au citron vert , coriandre et pickels d'oignons rouges

9,5€

Haddock poché ,mayonnaise aux algues fraîches et sablé breton au parmesan

9,5€

Filets de Maquereaux grillés , mousseline de carottes orange et gingembre

8,5€

Tataki de thon , salade de wakamé ,leché du tigre au curry vert

9,5€

Médaillasson de Foie gras Maison (Français) à la fine de Bretagne et chutney pommes poires

8,5€



LES PLATS

(A remettre en température par vos soins)

Joue de cochon Fermier,
confite au miel et au cidre de Rhuys
pomme de terre grenaille rôtis au thym

15€

Curry de Poulet jaune au lait de coco,
Noix de cajou, patate douce et fève de soja

16€

Morgate de nos côtes
cuisinée à l'armoricaine dans une bisque de homard maison
légumes de saison.

19€

Merlu de nos côtes en papillote transparente,
légumes de saison et coulis d'araignées de mer au kari gosse.
écrasé de pomme de terre

22€

Sauté de veau , comme un osso bucco, tomates ,poivrons
et sa gremolata orange basilic

17 €



DESSERTS

Cheese cake au basilic ,
Coeur framboise et croustillant spéculoos
6,00€

Panna cotta à la vanille de la Réunion et
Fraise de la presqu'ile de Rhuys
6,00€

Perle du japon au lait de coco
vanille , mangue , ananas
et fruits de la passion
6,00€

Tiramisu breton, crème mascarpone, pomme cuite , sablé Breton
et caramel beurre salé
6,00€

Croustillant de riz soufflé au chocolat ,
mousse praliné et cacahuètes
6,00€

Riz au lait au sarrasin ,caramel au beurre salé
et blé noir soufflé
6,00€