



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 crackers 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€

Médailon 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'île de Rhuy  
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€