

Ravalec[®]
traiteur



2023
BÉNODET
PONT-L'ABBÉ
QUIMPER

Cocktail apéritif



Cuillères à croquer

Canapés

Brioche de Saint-Jacques et crème de céleri, focaccia au jambon serrano et petits légumes, porc mariné et chutney de mangue, pain de poisson et riz noir soufflé, tartelette de légumes.

Le plateau de 15 pièces : 16,80€

Le plateau de 40 pièces : 41,50€

Cuillères à croquer

Magret de canard sur purée de céleri, tartare de saumon façon gravlax, houmous de poivrons et petits légumes.

Le plateau de 15 pièces : 20,80€

Emotions

Nougat de foie gras de canard sur pain d'épices, croquette de chèvre aux fruits secs, millefeuille de saumon fumé et mozzarella, tartelette de carotte et crevettes épicées.

Le plateau de 16 pièces : 22,20€

Navettes

Jambon et emmental, mousse forestière, bagel de saumon fumé au fromage frais citronné.

Le plateau de 15 pièces : 18,50€

Kouigns de blé noir

Andouille au lard et crème de chorizo, rillettes de maquereau et anchois mariné, caviar de tomate et bille de mozzarella.

Le plateau de 15 pièces : 17,90€

Pains surprise

Pain de campagne (72 pièces)

- charcuterie et saumon fumé **36,00€**

- foie gras et saumon fumé **47,50€**

Pain polaire (48 pièces)

- rillettes de maquereau, rillettes de St-Jacques, rillettes de saumon, fromage frais curry, ail et fines herbes..... **27,50€**

Planche de charcuterie apéro

Lard rôti, chorizo, rosette, saucisson sec au piment d'Espelette, saucisson à l'ail, bacon, jambon de pays et andouille.

La planche (env. 4 pers.) : 9,50€

Ardoise de fromages apéro

Assortiment de fromages de nos régions, à picorer à l'apéritif.

L'ardoise (env. 4 pers. / 280 g) : 15,80€

Plateau végétarien

Assortiment de pièces cocktail parmi notre gamme de canapés, émotions, cuillères, etc.

Le plateau de 16 pièces : 20,80€

Croque-légumes et ses sauces

Tomates cerise, concombre, radis, olives noires, chou-fleur, carotte, pointes d'asperges, cub'fromage... (selon saison).

Le plateau (env. 15 pers.) : 15,80€

La composition de nos assortiments cocktail est susceptible d'être modifiée en fonction de la saison et des approvisionnements.



Réductions chaudes



Kouigns de blé noir



Emotions



Canapés



Navettes

A réchauffer

Réductions chaudes

Brioche de Saint-Jacques, canelé au fromage et petits lardons, tartelette à la provençale, feuilleté saucisse, abricot ou pruneau au lard.

Le plateau de 40 pièces : 28,20€

Mini-brochettes chaudes

Lotte marinée et chorizo, gambas au citron et romarin, volaille façon barbecue.

Le plateau de 15 pièces : 20,80€

Côté sucré

Assortiment de réductions sucrées

Choux, entremets fruités, parfaits chocolat, tartelettes...

Le plateau de 20 pièces : 24,00€

Assortiment de macarons

Vanille, caramel, chocolat, café, pistache, framboise...


Le plateau de 24 pièces : 21,60€




Réductions sucrées

Les entrées

Entrées froides

Assortiment de salades composées (300 g)	4,30 €/pers.
Tartelette de saumon fumé et crème citronnée.....	4,90 €/pers.
Tarte fine de légumes grillés... 	4,90 €/pers.
Verrine de crevettes au pamplemousse et avocat	5,10 €/pers.
Coquille de homard	5,10 €/pers.
Melon au poulet grillé et gingembre	5,10 €/pers.
Tartare de saumon fumé et noix de Saint-Jacques ...	6,10 €/pers.
Millefeuille de noix de Saint-Jacques et fondue de poireau.....	6,30 €/pers.
Carpaccio de Saint-Jacques à la vanille.....	6,90 €/pers.
Méli-mélo de noix de Saint-Jacques et queue de gambas, vinaigrette d'agrumes.....	8,10 €/pers.
Foie gras de canard et chutney d'oignon rouge	8,50 €/pers.
Saumon fumé maison (issu de label rouge)	58,60 €/kg

Entrées chaudes

Crumble de légumes... 	4,50 €/pers.
Coquille de noix de Saint-Jacques à la bretonne	5,40 €/pers.
Coquille de noix de Saint-Jacques au beurre d'algues.....	5,90 €/pers.
Cassolette retour de pêche*	5,90 €/pers.
Risotto de gambas au curcuma et asperges vertes ...	6,80 €/pers.
Timbale de homard aux tagliatelles de légumes et crème d'étrilles*.....	14,90 €/pers.
Palourdes des Glénan farcies au beurre de baratte.....	9,90 €/douz

* consigne 2 €

Les viandes

et leurs accompagnements

Viandes et volailles cuisinées

Sans garniture

Jambon à l'os braisé à la forestière	7,70 €/pers.
Ballotine de pintade à la tomate confite et basilic	8,60 €/pers.
Pluma de cochon aux épices douces	9,40 €/pers.
Magret de canard aux fruits jaunes	9,70 €/pers.
Magret de canard au poivre mignonette	9,70 €/pers.
Brochette d'agneau aux oignons de Roscoff	10,60 €/pers.
Quasi de veau braisé à la fleur de thym.....	11,30 €/pers.
Filet de bœuf en croûte feuilletée, sauce béarnaise	15,40 €/pers.

Commande à partir de 6 personnes

Accompagnements de légumes

Pomme paillasson	2,30 €/pers.
Pommes dauphines	2,40 €/pers.
Grenaille de pommes de terre sautées	2,60 €/pers.
Tian de légumes à la provençale	2,70 €/pers.
Poêlée de légumes de saison	2,70 €/pers.
Gratin dauphinois	2,90 €/pers.
Ratatouille	3,00 €/pers.
Flan de champignon	3,70 €/pers.
Bouquetière de légumes (tomate garnie, fagot d'asperges, écrasé de pomme de terre).....	4,80 €/pers.
Garniture maraîchère (pomme duchesse, tonnelet de courgette, jeunes carottes).....	4,80 €/pers.

Plats végétariens



Commande à partir de 2 pers.

Tajine de légumes aux falafels	7,20 €/pers.
Wok de légumes façon thaï	7,20 €/pers.

Les poissons

Nos poissons sont accompagnés de riz pilaf.

Dos de cabillaud au curry et petits légumes	9,60 €/pers
Dos de saumon grillé au basilic	10,40 €/pers
Blanquette de lotte au safran	11,60 €/pers
Pavé de lotte lardé à l'anis	13,00 €/pers
Brochette de noix de Saint-Jacques	15,60 €/pers
Filet de bar grillé sur peau, sauce vierge	15,80 €/pers
Filet de saint-pierre à la fondue de poireau et crème de coquillage	15,80 €/pers
Ragoût de homard bleu à l'armoricaine	43,80 €/pers
Ragoût de homard bleu à la crème	43,80 €/pers

Disponibilité selon arrivage

Commande à partir de 6 personnes



Filet de bar grillé

Les plats uniques

Traditionnels

Bœuf bourguignon	8,30 €/pers
Blanquette de veau à l'ancienne	8,30 €/pers
Cassoulet	8,30 €/pers
Navarin d'agneau	8,30 €/pers
Choucroute de la mer	9,90 €/pers
Kig ha farz*	9,90 €/pers
Cotriade du pêcheur*	11,90 €/pers

Commande à partir de 6 personnes
(sauf * : 8 pers. minimum)

Exotiques

Chili con carne	6,80 €/pers
Rougail saucisse	7,20 €/pers
Jambalaya de poulet	7,80 €/pers
Colombo de poulet et riz madras	8,80 €/pers
Pad thaï aux crevettes	9,60 €/pers
Tajine d'agneau aux fruits secs	10,40 €/pers
Couscous	8,60 €/pers
Paella	8,60 €/pers
Paella royale	12,80 €/pers



Paella

Buffets froids

La composition de nos buffets est susceptible d'être modifiée en fonction de la saison et des approvisionnements.

Buffet campagnard

10,80 €/pers.

Roulade de jambon, saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille, pâté breton IGP, rillettes d'oie, jambon blanc, jambon cru de Serrano, lard rôti, rôti de porc cuit, rosbif.

Assortiment de salades composées (250 g / pers.).

Buffet estival

15,80 €/pers.

Timbale de tomate et mozzarella au basilic, noix de jambon fumé, coppa, melon et chiffonnade de jambon cru, pain de poisson doré au four sauce tartare, tartine de piperade, filet de poulet mariné, rosbif.

Assortiment de salades composées (200 g / pers.).

Buffet de Cornouaille

17,40 €/pers.

Duo de poissons fumés, terrine de noix de Saint-Jacques, verrine de crevettes au pamplemousse et avocat, tartine de la mer, lard rôti au four, pâté en croûte, pièce de bœuf rôtie, échine de porc braisée aux herbes.

Assortiment de salades composées (200 g / pers.).

Buffet ibérique

19,60 €/pers.

Jambon ibérique, chorizo, lomo, terrine au piment d'Espelette, tartine de magret fumé, bruschetta de Saint-Jacques au beurre d'algues, brochette de gambas marinées, timbale d'encornets en persillade, wrap d'avocat et chorizo aux légumes grillés, escalivade de légumes marinés, ossau-iraty.

Assortiment de salades composées (200 g / pers.).



Pour compléter votre repas

Desserts individuels (au choix)

tarte aux pommes, salade de fruits, crème brûlée, mousse au chocolat, panna cotta aux fruits rouges, etc.

2,70 €/pers.

Gâteau de pâtissier (au choix)

framboisier, forêt-noire, passionnata, trois chocolat, etc.

4,40 €/part

Plateau de fromages de nos provinces

St-Nectaire, brie, comté, chèvre, etc. (100 g / pers.) et salade verte

4,00 €/pers.

(pas de commande pour moins de 8 pers.)

Complément de buffet

- Plateau de fromages
- Boules et pain de campagne prétranché
- Gâteau de pâtissier

ou assortiment de réductions sucrées (4 pièces / pers.)

L'ensemble : 7.90 €/pers.

Commande de buffets à partir de 8 personnes

Grillés et braisés

Vaisselle et nappage

Forfait vaisselle standard	2,60 €/pers.
<i>(grande assiette, petite assiette, couteau, fourchette, cuillère, flûte, verre à vin, verre à eau)</i>	
Assiette supplémentaire	0,40 €/l'unité
Verre supplémentaire	0,35 €/l'unité
Tasse, sous-tasse et cuillère à café	0,70 €/l'unité
Cuillère de service (36 cm)	1,45 €/l'unité
Couverts de service (c. à soupe + fourchette).....	0,70 €/l'unité
Nappes tissus (selon taille)	de 9,50 à 14,50 €/l'unité
Serviette tissus	0,90 €/l'unité

Jambon à l'os braisé,
sauce au cidre et au pommeau
découpé (entier sur demande)

**Accompagnement : grenaille de pommes de terre,
semoule de couscous, ratatouille**

à partir de 15 personnes 9,50 €/pers.

50 personnes 8,60 €/pers.

Porcelet grillé (entier)

**Accompagnement : grenaille de pommes de terre,
semoule de couscous, ratatouille**

à partir de 20 personnes (env. 12 kg) 12,60 €/pers.

50 personnes (env. 25 kg) 10,90 €/pers.

Agneau grillé de l'Anse du Pouldon (entier)

**Accompagnement : riz à l'espagnole,
semoule de couscous, ratatouille**

à partir de 30 personnes 13,90 €/pers.

**Option Découpe dans notre laboratoire
et maintien chaud en caisson isotherme 18,00 €**



CLICK & COLLECT

www.ravalec-traiteur-eboutique.fr



Rendez-vous sur notre boutique en ligne
pour découvrir l'ensemble de notre gamme en images.



Je me connecte sur le site.
Je passe commande.
Je retire ma commande en boutique.

Vous souhaitez organiser un événement sur-mesure ?

*Notre maison est à vos côtés pour organiser
vos réceptions privées ou professionnelles.*

Les tarifs de cette carte s'entendent « à emporter »
depuis l'une de nos boutiques.

Livraison dans un rayon de 25 km depuis nos cuisines de Bénodet : 40 €.

**Livraison sous réserve de disponibilité.*

Dimanches et jours fériés = 50 €.

Au-delà de 25 km, nous consulter.



Ravalec
traiteur



11 rue de Cornouaille - 29950 BÉNODET - Tél. 02 98 57 01 02
Zone de Kérouant - 29120 PONT-L'ABBÉ - Tél. 02 98 87 18 24
69 rue de Bénodet - 29000 QUIMPER - Tél. 02 98 702 702
email : contact@ravalec-traiteur.fr



La Charcuterie
GOURMANDE

