

## Les Cocktails

- Canapé assorti
- Pain Surprise - 15 pers
- Mise en bouche chaude



## Les Entrées Froides



- Coquille de crabe ou saumon fumé
- Foie gras maison
- Plateau de charcuterie
- Assortiment de salades

3 sortes au choix - 350g

Salade normande / Salade brocolis, poulet / Salade du boucher / Salade du Soleil / Choux Carottes / Piémontaise / Taboulé / Marco Polo / Macédoine/ Céleri / Betteraves rouges / Céleri carottes / Végétarienne / Riz au thon / Jurassienne / Tagliatelles saumon

- Assortiment de viandes froides poulet, rôti de porc, rosbeef, mayonnaise
- Saumon fumé



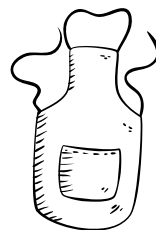
## Les Entrées Chaudes

- Cassolette de St Jacques
- Brochette de St Jacques ou de saumon
- Feuilleté de St Jacques
- Coquille St Jacques à la bretonne
- Lotte à l'armoricaine
- Filet de St Pierre sauce Champagne
- Pavé de saumon sauce basilic
- Cabillaud sauce citronnée ou tomates basilic
  
- Plateau de fromage - 3 au choix (brie, tome, bûche de chèvre, St Neactaire, emmental)



## Les Accompagnements

- Gratin dauphinois
- Ratatouille
- Poêlée de légumes
- Semoule
- Pommes de terre rissolées
- Pommes de terre grenaille
- Riz aux petits légumes



## Les Plats Chauds



- Lasagnes
- Paëlla
- Kig ha Farz
- Tartiflette
- Boeuf bourguignon avec pommes de terre à l'eau
- Tripes bretonnes avec pommes de terre à l'eau
- Couscous 3 viandes
- Navarin d'agneau\*
- Joles de porc sauce au cidre ou champignons\*
- Rôti de porc au cidre et champignons\*
- Jambon à l'os sauce forestière\*
- Mignon de porc en croûte, cidre et pommeau\*
- Cochon grillé farci viande et légumes \*(découpé par nos soins, livraison jusqu'à 21h30)
- Cuisse de canard à l'orange\*
- Rougail saucisses et son riz
- Poulet basquaise\*
- Pavé de veau sauce aux girolles\*
- Blanquette de veau à l'ancienne\*
- Colombo de poulet
- Chili con carne et son riz

\* Accompagnement au choix

## Conditions de vente

Nos plats cuisinés peuvent être chauffés chez nous et maintenus en température dans nos caissons isothermes. Le caisson isotherme et les plats sont à rendre lavés et rincés.

Pour votre sécurité, il est impératif de ne pas remettre les plats non consommés dans le caisson isotherme, ils doivent obligatoirement être refroidis puis stockés au froid (2°).

Pour toute commande supérieure à 200€, un acompte de 30% est demandé. Le solde sera payé 8 jours au maximum après la livraison.

Nos prix ne comprennent ni le service, ni les boissons.

Nous consulter pour le service.

Pour toute commande de cocktails, buffet ou autre repas, nous réalisons un devis personnalisé avec location de vaisselle, nappage et serviette, et personnel de service.



## Livraison



Les livraisons sont facturées 1.00€ du km (au départ de Plonévez-du-Faou, et retour Plonévez-du-Faou).

## Location de vaisselle



La vaisselle est à retirer au magasin la veille du repas et doit être rapportée le surlendemain au plus tard. La vaisselle doit être rendue dégrossie de toute nourriture, remise dans les caisses initiales de transport. Les verres devront être retournés. Les couverts ne doivent pas être mélangés. Tout le matériel cassé ou détérioré sera facturé au coût de son remplacement.

Nous vous proposons des formules :

- La formule n°1 comprend / personne :

1 assiette + 1 assiette à dessert + 1 verre à eau + 1 couteau + 1 fourchette + 1 petite cuillère

- La formule n°2 comprend / personne :

la formule n°1 + 1 verre à vin + 1 tasse à café



- Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé - [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

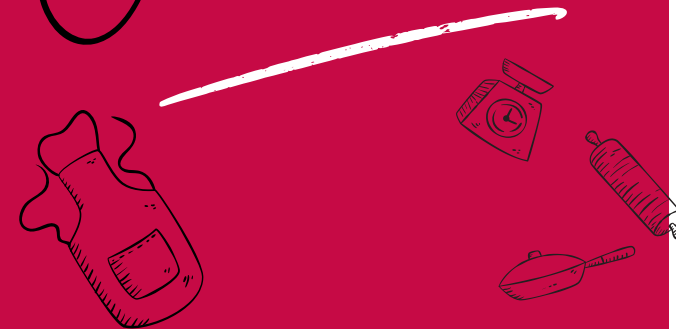


Isabelle & Pascal  
GUIZIOU

BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



## La Carte Traiteur



3, rue des Frères Floch - PLONÉVEZ-DU-FAOU  
02 98 86 92 03

pascalguiziou70@gmail.com  
[www.charcuterie-guiziou.fr](http://www.charcuterie-guiziou.fr)



Mardi, jeudi, vendredi et samedi  
de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.  
Mercredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h.  
Dimanche de 9h à 12h.