

Cocktails

Pain Plaisir – Petit	29.00€
Pain Plaisir – Grand	36.00€
Navette garnie	1.20€ pièce
Canapé	1.20€ pièce
Feuilleté chaud	35.00€ kg
Wraps.....	1.20€pièce
Cassolettes chaudes	1.40€ pièce

Entrées froides

Saumon fumé «maison»	au kg
Foie gras de canard «maison»	au kg
Nougat de foie gras	au kg
Saumon en bellevue sur miroir	10.00€
Assiette Terre & Mer	16.50€

Pour les Fêtes, un cadeau gourmand !

Offrez un ballotin de foie gras de canard maison !

Entrées chaudes

Escargots farcis la douzaine	8.50€
Coquille Saint-Jacques aux légumes	5.60€
Coquille Saint – Jacques à la provençale	6.90€
Feuilleté de légumes aux Saint-Jacques	6.90€
Coquille Saint-Jacques à la normande	5.60€
Bouchée au ris de veau	5.60€

Nous vous proposons également :
Boudin blanc, saumon fumé, foie gras, galantines...

Tous nos produits sont faits Maison.

Poissons

Cassolette de la mer	9.90€ la part
Filet de bar, sauce beurre blanc agrumes	9.90€ la part
Filet de Saint-Pierre crème de poivron	9.90€ la part
Filet de dorade à la parisienne.....	9.90€ la part
Lotte à l'américaine ou aux petits légumes	12.90€ la part

Plats cuisinés

Pavé de cerf grand veneur ..	9.00€ la part
Cuisse de canard à l'orange ou poivre vert	9.90€ la part
Magret de canard.....	18.00€ pour 2 pers
Chapon farci	9.50€ la part
Filet mignon de porc aux girolles	8.90€ la part
Médaille de veau braisé jus réduit au Porto	9.90€ la part
Ballotine de volaille farcie sauce girolles.....	9.90€ la part

Garnitures

Pommes ou poires aux framboises	2.50€ la part
Pommes dauphines	2.50€ la part
Galette de pommes de terre ...	2.50€ la part
Tomates provençales	2.50€ la part
Gratin dauphinois	2.50€ la part
Tatin de tomates	2.50€ la part
Gratin de légumes	2.50€ la part

Nathalie, Fabrice,
ainsi que toute leur équipe
vous souhaitent de joyeuses fêtes !

Viandes

Gibier

A commander 8 jours avant

Chevreuil
Sanglier

Boeuf
Côtes
Tournedos
Rosbif
Viande à fondue

Veau
Rôti nature
Rôti Orloff

Porc
Rôti fumé
Rôti saumuré
Rôti farci aux
girolles

Volailles

Pintade
Pintade
chaponnée
Chapon
Dinde
Canette
Caille
Oie
Poulet
Faisan
Poularde

Toutes nos volailles fermières
proviennent des Landes.

Les volailles peuvent être
natures ou farcies.

Menu Gourmand 22.90€

Mises en bouche

Tartelette aux 3 saumons
et sa crème acidulée

Filet de poularde sauce morilles
Pressé de pommes de terre amandine

Pour 6 menus achetés, une bouteille de vin offerte

Menu Plaisir 32.90€

Mises en bouche

Entremets de foie gras
et sa gelée au Gewurztraminer

Tournedos de lotte sauce coco et combava
Mousseline de carottes au curry
et petits légumes

Pour 6 menus achetés, une bouteille de vin offerte

Menu Prestige 38.90€

Réductions apéritives

Assiette Terre & mer,
foie gras et saumon fumé maison

Entrée chaude au choix

Plat cuisiné et ses deux garnitures au choix

Pour 6 menus achetés, une bouteille de vin offerte

Derrien Traiteur



Plouigneau

Carte Traiteur 2023

Nathalie et Fabrice Derrien
7 place des Frères Boulch
29610 PLOUIGNEAU
02 98 67 70 21

Ouvert du mardi au samedi
de 6h00 à 19h30 sans interruption,
La boutique sera ouverte.
les dimanches 24 et 31 décembre
de 7h00 à 15h00 sans interruption.

Menu Enfant 10.90€

Feuilleté de jambon

Escalope de poulet forestière
Pommes dauphines

La surprise du Chef