

Saveurs 2022



maison

Le Grand
Traiteur Plonevez-Porzay



Place de l'Eglise - Plonévez-Porzay - 02 98 92 50 25
charcuterielegrand@orange.fr - www.charcuterie-legrand.fr

Les entrées froides

8 pers. mini.

Assortiment de charcuterie du Porzay 3.30€ pers.

Assortiment de charcuterie italienne 4.10€ pers.

Assortiment de salades (*au choix, nous consulter*)

200gr 2.70€ pers.

250gr 3.40€ pers.

300gr 4.10€ pers.

Burger nordique 4.10€ pièce

Coquille de tourteau / saumon 3.90€ pièce

½ Melon et sa chiffonnade d'Ardèche 3.80€ pièce

Gravlax de saumon, tartare de légumes 4.50€ pièce

Saumon fumé maison 60.00€ kg

Bavarois au foie gras 6.20€ pièce

Bocal du sud-Ouest, foie gras et gésier 9.00€ pièce

Coquille macédoine et homard du Cap Sizun

Juillet & août 9.50€ pièce

Assiette de foie gras et filet mignon fumé maison

(*jeunes pousses & vinaigre balsamique*) 9.50€ pièce

* Nos bocal sont consignés, par respect pour l'environnement.



Les entrées chaudes

8 pers. mini.

Clafoutis andouille pommes 4.30€ pièce

Clafoutis magret tomates 4.30€ pièce

Coquille Saint-Jacques 4.50€ pièce

(*Bretonne, crème, petits légumes*)

Cassolette de Saint-Jacques 6.80€ pièce

(*Crème, petits légumes*)

Cassolette de poissons 6.20€ pièce

Crumble de Saint-Jacques au blé noir ... 6.80€ pièce

Feuilleté de Saint-Jacques à la crème .. 6.80€ pièce

Risotto crémeux de Saint-Jacques rôties . 6.90€ pièce

Cheese cake saumon fumé 4.50€ pièce

Cassolette de langoustines, Saint-Jacques

et légumes (*en été*) 9.80€ pièce

Les apéritifs et cocktails

Pain surprise charcuterie du Porzay et mer

Petit 8/10 pers. soit 50 pièces 32.00€ pièce

Grand 15/17 pers. soit 80 pièces 38.00€ pièce

Canapé de saison min. 24 pièces 0.95€ pièce

Saumon fumé, queue de gambas, crudités, jambon de Parme, charcuterie du Porzay

Mini blinis andouille, saumon, fromage frais 1.10€ pièce

Verrine et cuillère cocktail min. 24 pièces 1.25€ pièce

Tartare Saint-Jacques, houmous, betterave, langue de porc fumé, duo de saumons

Réduction chaude min. 12 pièces 0.60€ pièce

Mini pizza, quichette

Petite brochette de crevette panée 1.20€ pièce

Mini brochette apéritive min. 24 pièces 1.25€ pièce

Accras, saucisse bretonne, wings poulet

Tartine gourmande Terre & Mer min. 12 pièces 1.10€ pièce

Gésier et magret fume, graisse salée, gambas

Mini brochette froide min. 24 pièces 1.10€ pièce

Melon jambon de montagne, tomme du Nevet, charcuterie du Porzay

Planche de charcuterie ibérique et glazik . 3.70 € pers.

Navette garnie 1.10€ pièce

Jambon blanc beurre, rillettes de porc, mousse de foie, saumon fumé

Réduction sucrée min. 24 pièces 1.30€ pièce

Tartelettes aux fruits frais, moka, petits choux, verrines sucrées



Apéritif dînatoire - mini 10 pers.

2 tartines XL gésier confit et magret fumé, 2 verrines de salade du moment, 1 planche de charcuterie ibérique et glazik, 1 planche de fromage, 3 réductions sucrées

..... 14.90€ pers

PPVR - Planche Pain Pâté Vin Rouge - mini 4 pers.

Lard rôti, jambon blanc, saucisson à l'ail, saucisson sec, pain

bouteille de vin rouge Moulin (1 bouteille pour 4 pers.)

..... 5.40€ pers.



Les plats d'ici et d'ailleurs

9 pers. mini.

Couscous traditionnel 7.90€ la part

Paëlla tradition 7.90€ la part

Poulet, crevettes, encornets, moules, chorizo

Paëlla garnie 8.50€ la part

Poulet, gambas, encornets, moules, chorizo

Paëlla Royale 11.80€ la part

Poulet, langoustines, poisson du marché, encornets, moules, St Jacques, chorizo

Choucroute garnie 7.80€ la part

Choucroute de la mer 8.60€ la part

Saint-Pierre, saumon, cabillaud

Poulet basquaise et son riz aux herbes 8.20€ la part

Kig ha Farz 25 pers. mini 9.30€ la part

Cassoulet tout cochon 7.50€ la part

Tajine d'agneau,
merguez aux épices et herbes fraîches 9.20€ la part

Rougail saucisses, riz façon pilaf 7.50€ la part

Jambalaya poulet et chorizo 8.50€ la part

Tajine de veau *abricots, amandes, raisins secs* . 8.90€ la part

Chili con carne 8.20€ la part

Cotriade de poisson 10.50€ la part

Les viandes

Sans garniture - 10 pers. mini.

Cuisse de canard braisé , sauce aux morilles	7.90€ la part
Jambon braisé <i>cidre pommes ou forestière ou ananas ou poivre vert</i>	7.20€ la part
Sauté de porc au chorizo	7.90€ la part
Suprême de pintadeau , sauce forestière	7.40€ la part
Souris d'agneau confite aux échalotes	10.80€ la part
Rôti de veau fermier , sauce forestière	8.60€ la part
Filet mignon de porc braisé , sauce forestière	8.90€ la part



Les poissons

8 pers. mini.

Escalope de saumon , crème de langoustines	8.20€ la part
Brochette de noix de Saint-Jacques , sauce bretonne	14.10€ la part
Filet de Saint-Pierre , sauce safranée	8.40€ la part
Queue de lotte à l'armoricaine	12.00€ la part
Choucroute de la mer - Saint-Pierre, saumon, cabillaud	8.90€ la part
Dos de cabillaud au citron	8.20€ la part
Filet de bar , sauce basilic	14.00€ la part



Les plats végétariens

Risotto d'asperges	6.20€ la part
Crumble de légumes	4.60€ la part

Les accompagnements

8 pers. mini.

Ratatouille de légumes frais - 280grs	2.80€ la part
Grenaille de pomme de terre - 300grs	2.40€ la part
Gratin dauphinois - 300grs	2.70€ la part
Riz parfumé aux herbes	1.70€ la part
Kouign amann de pommes de terre x 2	3.20€ la part
Poêlée de légumes du moment - 250grs	2.70€ la part
Crumble de légumes	2.90€ la part
Farz blé noir - 250grs	2.80€ la part



Les fromages

Plateau de fromages 60g/pers	3.20€ la part
<i>Tomme du Nevet, chèvre frais et cendré du Menez Hom, emmental, camembert, comté</i>	
Plateau de fromages affinés - Maison Bordier 60g/pers	4.70€ la part
Assortiment de pains tranchés <i>campagne et blanc</i>	1.00€

Les buffets

Buffet campagnard 10.90€ le buffet

Assortiment de charcuterie Maison

Jambon blanc, saucisson à l'ail et sec, terrine de campagne, andouille au lard, lard rôti, rilette

Rosbif et rôti de porc

Assortiment de salades, 3 sortes, 250gr par pers. A définir

Pain tranché, mayonnaise, moutarde, cornichons

Buffet du Porzay 13.20€ le buffet

Assortiment de charcuterie Maison

Jambon blanc, saucisson à l'ail et sec, terrine de campagne, andouille au lard, lard rôti, rilette

Assortiment de salades, 3 sortes, 200gr par pers. A définir

Duo chèvre du Menez Hom et tomme du Nevet 80gr

Rosbif et rôti de porc

Pain tranché, mayonnaise, moutarde, cornichons

Buffet Terre et Mer 17.80€ le buffet

Gravlax de tartare de légumes et saumon aux herbes

Mousseline de poisson du moment

Assortiment de charcuterie Bretonne et Ibérique

Tranchette de jambon à l'os rôti

Assortiment de salades, 3 sortes, 250gr par pers. A définir

Pain tranché, mayonnaise, moutarde, cornichons

Buffet Glazik 20 pers. mini 20.80€ le buffet

Assortiment de salades, 3 sortes, 250gr par pers.

Assortiment de charcuterie du Pays

Jambon blanc, saucisson à l'ail, rilette, terrine de campagne, pâté de foie, rôti de porc cuit, andouille au lard

Jambon en croûte, ratatouille et semoule

Dessert au choix

Pain tranché, mayonnaise, moutarde, cornichons



Les salades

Les salades variées

Brocoli : jambon, brocolis, tomate, amande grillée, mayonnaise

Choux aux amandes : choux, carotte, pomme fruit, raisin de Corinthe, amande grillée

Terre neuve : choux fleur, pomme de terre, cabillaud, ail, ciboulette, mayonnaise

Landaise : pomme de terre, gésier, noix, haricot vert, tomate, vinaigrette

Gauloise : pomme de terre, lard, jambon, échalote, persil, mayonnaise

Irlandaise : choux, mayonnaise, emmenthal, jambon

Baie : pâtes, vinaigrette, saumon fumé, saumon cuit, ciboulette

Catalane : riz, thon, tomate, mayonnaise, épices, poivron

Porzay : pomme de terre, groin et museau du Porzay, cornichon, tomate, vinaigrette

Baltique : pomme de terre, filet de hareng, carotte, oignon, persil, vinaigrette

Espagnole : riz, crevette, chorizo, poulet, petit pois, carotte, sauce curry

Ecossaise : pomme de terre, thon, saumon fumé, mayonnaise, échalote, pomme fruit

Grecque : tomate, féta, olives noires, courgette, pomme de terre, ciboulette, oignon, vinaigrette

Les classiques

Macédoine, piémontaise, taboulé, trois légumes (poivron, carotte, céleri), crudités, céleri rémoulade, pommes de terre thon, riz thon.

Les estivales

Antillaise : maïs, poulet, crevettes, poireau, poivron, ananas, mayonnaise, curry

Printanière : carottes râpées, oeufs, tomates, salade, mayonnaise



Parce que **l'environnement** est un sujet qui nous tient à coeur, nous mettons tout en oeuvre pour minimiser nos impacts. Le gaspillage alimentaire peut vite devenir un problème.

La Maison Le Grand, traiteur **éco-responsable** vous propose des services tout à fait adaptés.

En s'inscrivant dans une démarche d'éco-responsabilité, nous souhaitons, en effet, améliorer notre gamme (vaisselle, cocottes, plateaux...) pour limiter ces impacts environnementaux.



Nos spécialités

Vous avez la possibilité de modifier les garnitures si vous le souhaitez.

Jambon à l'os braisé , sauce cidre et pommes grenaille, ratatouille - 25 pers. minimum	8.90€ la part
à partir de 50 pers.....	8.90€ la part
Jambon en croûte , ratatouille et semoule - 25 pers. minimum	8.90€ la part
Gambette glazik , ratatouille et semoule - 20 pers. minimum	7.80€ la part
Porcelet farci , ratatouille et semoule - 25 pers. minimum	11.80€ la part
Baron d'agneau , ratatouille et semoule - 25 pers. minimum	12.80€ la part



Brunch

Mini 10 pers.

2 clubs sandwich du moment

Oeufs brouillés à la ciboulette

Tartines bacon grillé et oeuf cocotte

Crêpes et beurre du pays

2 crêpes bretonnes au froment

Crumble de pommes et bananes

..... 13.90€ pers

Possibilité d'adapter en fonction des saisons

En juillet & Août

Mini 6 pers.

Ragoût de homard de nos côtes à la crème

Riz parfumé

..... 39.50€ pers

Tous nos produits sont fabriqués dans notre laboratoire de Plonévez-Porzay par notre équipe.

Nos plats cuisinés peuvent être livrés chaud à partir de 30 personnes.

Nous livrons en caisson isotherme. Par mesure d'hygiène, il est impératif après l'ouverture du caisson de sortir les plats et de ne pas les remettre dans le caisson.

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

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



Place de l'Eglise - Plonévez-Porzay

02 98 92 50 25

charcuteriegrand@orange.fr

www.charcuterie-legrand.fr

