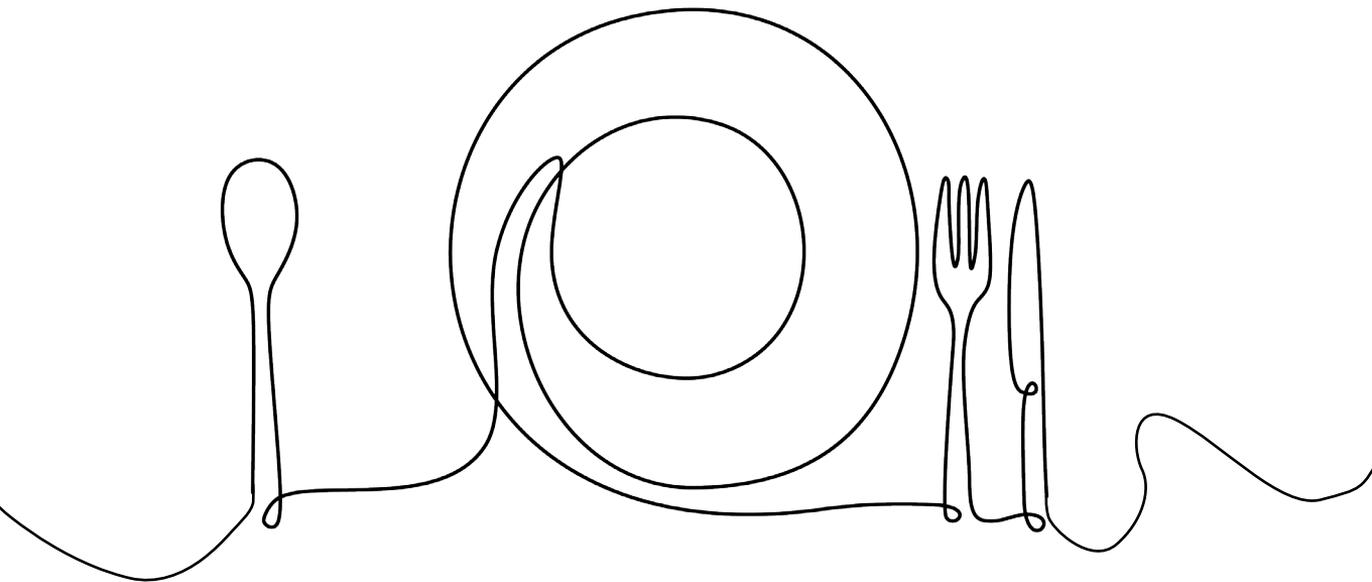


Le Grand

Plonévez-Porzay

Saveurs 2025



Place de l'Église - Plonévez-Porzay - 02 98 92 50 25
charcuterielegrand@orange.fr

Les apéritifs et cocktails

Pain surprise charcuterie du Porzay et mer

Petit 8/10 pers. soit 50 pièces 36.00€ pièce

Grand 15/17 pers. soit 80 pièces 41.00€ pièce

Canapé de saison min. 24 pièces 1.15€ pièce

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

Verrine cocktail min. 24 pièces 1.30€ pièce

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

Tartine gourmande Terre & Mer min. 24 pièces . 1.20€ pièce

Gésier et magret fume, graisse salée, gambas

Nos plateaux

Plateau mix 24 pièces 27.60€

assortiment de canapés, blinis, navettes, pain pita

Plateau asiatique 16 pièces 19.20€

assortiment de nems, samossas, beignets, nems végété, brochettes thaï crevettes, bouchée poulet au saké, samossas de crevettes

Plateau de réductions chaudes 24 pièces ... 20.40€

feuilletés saucisse, pruneaux bacon, mini quiches, mini pizzas

Plateau gourmand 24 pièces 28.80€

croques mozzarella coppa, accras, hot dog, wings

Nos planches à partager

6 pers. mini.

La Glazik 6.80€ pers

4 sortes de charcuterie, 2 sortes de fromages

Planche de poissons fumés par nos soins . 7.80€ pers

Blinis et légumes croquants - 120g/pers.

Planche de fromages 6.00€ pers

4 sortes - 110g/pers.

Planche végétarienne 6.90€ pers

4 sortes de légumes, 2 sauces d'accompagnement

Planche italienne 7.90€ pers

4 sortes de charcuterie, antipastis, olives, tomates confites



Les entrées froides

8 pers. mini.

Assortiment de charcuterie du Porzay 3.95€ pers.

Assortiment de charcuterie italienne 4.95€ pers.

Assortiment de salades (au choix, nous consulter)

200g 3.40€ pers.

250g 4.25€ pers.

300g 4.95€ pers.

Coquille de saumon 4.40€ pièce

½ Melon et sa chiffonnade d'Ardèche 4.20€ pièce

Gravlax de saumon, tartare de légumes 4.90€ pièce

Tarte fine de saumon fumé, tataki de thon rouge,
ciboulette et crème fouettée 5.70€ pièce

Blini pur beurre 6.20€ pièce
et truite bretonne fumée par nos soins New

Pain de Saint-Jacques, mayonnaise safranée. 6.50€ pièce
et truite croustillante de graines New

** Nos bocaux sont consignés. par respect pour l'environnement.*



Les entrées chaudes

8 pers. mini.

Coquille Saint-Jacques 5.00€ pièce
bretonne ou crème de champignons

Risotto de gambas aux épices 6.20€ pièce
et asperges vertes

Panier de Saint-Jacques 6.90€ pièce
crème

Crumble de Saint-Jacques au blé noir ... 6.90€ pièce

Millefeuille de Saint-Jacques à la crème .. 6.90€ pièce

Risotto crémeux de Saint-Jacques rôties . 7.20€ pièce
lard paysan grillé

Timbale entre Terre&Mer 7.10€ pièce
lotte ou lieu, saucisse fumée aux algues

Les plats d'ici et d'ailleurs

9 pers. mini.

Couscous traditionnel 8.10€ la part

Paëlla garnie 8.90€ la part

Poulet, gambas, encornets, moules, chorizo

Paëlla Royale 11.80€ la part

Poulet, langoustines, poisson du marché, encornets, moules, Saint-Jacques, chorizo

Choucroute garnie 7.80€ la part

Choucroute de la mer 8.90€ la part

Saint-Pierre, saumon

Poulet basquaise et son riz aux herbes .. 8.20€ la part

Kig ha Farz 25 pers. mini 9.80€ la part

Poulet tikka massala et son riz ... New 8.20€ la part

Cassoulet tout cochon 8.00€ la part

Rougail saucisses, riz façon pilaf 8.30€ la part

Tajine de poulet 8.40€ la part

citron et olives

Tajine de veau 8.90€ la part

abricots, amandes, raisins secs

Jambalaya poulet, saucisse et chorizo 8.50€ la part

Chili con carne 8.20€ la part

Couscous Seffa poulet ... New 8.40€ la part

Couscous sénégalais (méchoui) ... New 8.40€ la part

bœuf, carottes, patates douces, manioc, haricots blancs, poivre vert

Possibilité de réchauffer vos plats à partir de 15 pers.

En-dessous de 15 pers., forfait de 12€.





Les viandes

Sans garniture - 10 pers. mini.

Cuisse de canard braisé, sauce aux morilles	9.50€ la part
Jambon braisé cidre pommes ou forestière ou ananas et poivre vert	6.90€ la part
Sauté de porc au chorizo	7.90€ la part
Suprême de pintadeau, sauce forestière	8.50€ la part
Souris d'agneau confite aux échalotes	14.90€ la part
Rôti de veau fermier, sauce forestière	9.20€ la part
Filet mignon de porc braisé, sauce forestière	9.20€ la part

Possibilité de réchauffer vos plats à partir de 15 pers. En-dessous de 15 pers., forfait de 12€.

Les poissons *(suivant arrivage)*

8 pers. mini.

Escalope de saumon, crème de langoustines	8.90€ 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
Dos de cabillaud au citron	8.90€ la part



Les plats végétariens

8 pers. mini.

Risotto d'asperges	6.20€ la part
Crumble de légumes	6.20€ la part
Burger végétarien	6.90€ la part
Tajine végété 10 pers. mini	9.80€ la part
aux abricots et amandes, fallafels de pois chiche	

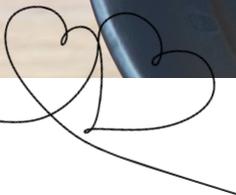
Possibilité de réchauffer vos plats à partir de 15 pers.

En-dessous de 15 pers., forfait de 12€.

Les accompagnements

8 pers. mini.

Ratatouille de légumes frais - 280g	3.00€ la part
Grenaille de pomme de terre - 280g	2.90€ la part
Gratin dauphinois - 300g	3.00€ la part
Riz parfumé aux herbes - 200g	1.90€ la part
Poêlée de légumes du moment - 250g	2.90€ la part
Crumble de légumes	3.20€ la part
Farz blé noir - 250g	3.00€ la part
Gratinée de légumes carottes, pommes de terre et brocolis - 250g	3.20€ la part
Poêlée marocaine carottes, courgettes, olives, pois chiche, raisins - 250g	3.20€ la part
Caponata sicilienne ratatouille, raisins, olives, pignons de pin, basilic - 250g	3.50€ la part



Les buffets

Buffet campagnard 10 pers. mini **10.90€** pers

Assortiment de charcuterie Maison

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

Rosbif et rôti de porc

Assortiment de salades, 3 sortes, 200g par pers.

A définir

Pain tranché, mayonnaise, moutarde, cornichons

Buffet du Porzay 10 pers. mini **14.20€** pers

Assortiment de charcuterie Maison

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

Assortiment de salades, 3 sortes, 200g par pers.

A définir

Duo chèvre du Menez Hom et tomme du Nevet 80g

Rosbif et rôti de porc

Pain tranché, mayonnaise, moutarde, cornichons

Buffet Terre et Mer 10 pers. mini **18.80€** pers

Gravlox de tartare de légumes et saumon fumé

Terrine de poisson du moment

Assortiment de charcuterie Bretonne et Ibérique

Tranchette de jambon à l'os rôti

Assortiment de salades, 3 sortes, 200g par pers.

A définir

Pain tranché, mayonnaise, moutarde, cornichons

Buffet Glazik 20 pers. mini **18.90€** pers

Assortiment de salades, 3 sortes, 250g 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

Pain tranché, mayonnaise, moutarde, cornichons

Cocktail dînatoire 20 pers. mini **19.90€** pers

1/2 melon et jambon sec

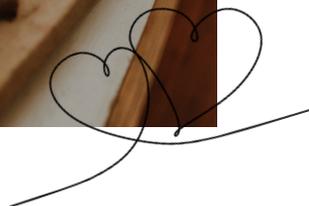
2 verrines de salades du moment

Blini pur beurre et truite bretonne fumée

Plateau de fromage et salade verte

Charcuterie bretonne et italienne

Pain tranché, beurre



Les salades

Les salades variées

Brocoli : jambon, brocolis, tomates, amandes grillées, mayonnaise

Choux aux amandes : choux, carottes, pommes fruits, raisins de Corinthe, amandes grillées

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

Landaise : pommes de terre, gésier, noix, haricots verts, tomates, vinaigrette

Gauloise : pommes de terre, lard, jambon, échalotes, persil, mayonnaise

Tunisienne : pommes de terre, tomates séchées, féta, houmous, oignon, herbes New

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

Boulgour libanais : pois chiches, herbes fraîches, boulgour, épices New

Porzay : pommes de terre, groin et museau du Porzay, cornichons, tomates, vinaigrette

Baltique : pommes de terre, filet de hareng, carottes, oignons, persil, vinaigrette

Espagnole : riz, crevettes, chorizo, poulet, petits pois, carottes, sauce curry

Ecoissaise : pommes de terre, thon, saumon fumé, mayonnaise, échalotes, pommes fruits

Grecque : tomates, féta, olives noires, courgettes, pommes de terre, ciboulette, oignons, vinaigrette

Portugaise : thon, pommes de terre, pois chiches, oignons rouges, oeufs, jus de citron New

Niçoise : riz, thon, tomates, olives, anchois, haricots verts New

Les classiques

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

Les estivales

Antillaise : maïs, poulet, crevettes, poireaux, poivrons, ananas, mayonnaise, curry

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



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

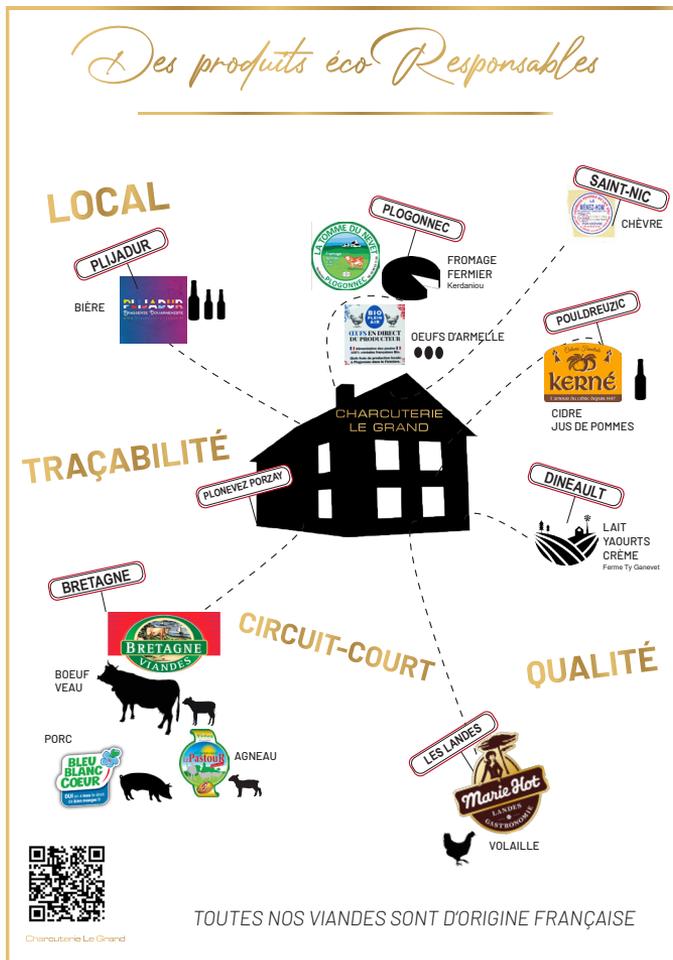
La Maison Le Grand, traiteur éco-responsable vous propose des services tout à fait adaptés.

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

Les consignes **EN BOÎTE LE PLAT**

La Maison Le Grand, en partenariat avec La Charcuterie Gourmande s'est lancée dans un projet de mise à disposition de consignes pour la vente à emporter. Elle a rejoint l'association En Boîte Le Plat pour tester les emballages réemployables.

N'hésitez pas à les demander en boutique !



Nos spécialités

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

Jambon en croûte , ratatouille et semoule - 20 pers. min	9.20€ la part
Gambette glazik , ratatouille et semoule - 20 pers. min	8.20€ la part
Porcelet farci , ratatouille et semoule - 45 pers. min	12.50€ la part
Baron d'agneau , ratatouille et semoule - 25 pers. min	13.90€ la part

Brunch

Mini 20 pers.

1 club sandwich du moment 

Œufs brouillés à la ciboulette

Tartines bacon grillé et œuf cocotte

Blini pur beurre et truite fumée par nos soins

1 crêpe bretonne au froment

Crumble de pommes

.....17.90€pers

Vous avez la possibilité d'adapter en fonction des saisons

Juillet & Août

Mini 6 pers. 500/600g /pers

Ragoût de homard de nos côtes à la crème

Riz parfumé

.....42.90€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, de bien les rincer après utilisation et de ne pas les remettre dans le caisson.

Forfait livraison de 30€ en-dessous de 20 km.

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

Caution du matériel (en chèque), planche : 50€, caisson : 100€

Possibilité de réchauffer vos plats à partir de 15 pers. En-dessous de 15 pers., forfait de 12€.



Place de l'Eglise - Plonévez-Porzay

02 98 92 50 25

charcuterielegrand@orange.fr

legrand-charcuterie.com



*Retrouvez-nous ↑
sur les marchés*

Tarifs au 01/02/2025 - Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé - www.mangerbouger.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Photos non contractuelles