

LES COCKTAILS

Pain surprise (10 pers)	28.50€
Pain surprise (6 pers)	15.00€
Canapé prestige	1.10€
Réduction chaude maison (mini quiche/mini feuilleté)	0.80€
Canapés assorti maison	0.80€
Navette (charcuterie/poisson/crudité...)	1.20€
Mini brochette assortie (crevette apéro/mini poivron farci ...)	1.20€
Croquant salé / cône salé	0.95€
Brochette de fruits (selon saison ...)	1.15€

LES ENTRÉES FROIDES

Entremets de saumon fumé maison	5.75€
Assiette périgourdine **	6.90€
Assortiment de charcuterie (7 sortes)	3.20€
Assortiment de salades composées (4 sortes 300grs)	3.40€
Opéra de foie gras à la mangue	6.50€
Coquille de crabe ou saumon	3.50€
Ananas cocktail / pamplemousse cocktail ...	3.90€
Dôme aux deux saumons	6.40€

LES ENTRÉES CHAUDES

Marmite de lotte /St Jaques *	6.70€
Coquille St Jacques maison	4.90€
Cassolette de St Jacques aux petits légumes* .	5.20€
Crumble de blé noir aux St Jacques	5.40€
Cassolette de poisson aux agrumes	5.40€
Soufflé de St Jacques au coeur d'Armorique ..	6.00€

LES POISSONS

accompagnés d'une timbale camarguaise

Dos de cabillaud sauce beurre blanc	6.60€
Pavé de saumon en croûte d'agrumes, sauce à l'orange.	6.50€
Filet de dorade sauce hollandaise	6.50€
Brochette de St Jacques	7.10€
Choucroute de la mer	7.90€
Lotte (origine Bretagne) ou à la bretonne	9.90€

LES PLATS CUISINÉS

accompagnés d'une garniture au choix

Jambon à l'os sauce au choix	5.20€
Pavé de bœuf Rossini	10.80€
Magret de canard sauce poivre ou pêches	7.30€
Porcelet grillé (minimum 25 pers)	8.00€
Porcelet grillé (au-delà de 50 pers)	7.50€
Suprême de pintade farci au foie gras	7.80€
Filet mignon saveurs du verger, caramel au beurre salé, à la parisienne	7.20€
Carré d'agneau (Français) rôti au thym	9.20€

LES GARNITURES

Pommes de terre à l'ancienne ou aux lardons ..	2.00€
Galette croustillante de légumes confits	2.00€
Gratin dauphinois	2.00€
Fondant de pommes de terre confit au beurre	2.00€
Ecrasé de pommes de terre forestier	2.00€
Tomate aux légumes du soleil	2.00€
Crumble de légumes au parmesan	2.00€
Ratatouille et semoule	2.20€

LES FROMAGES

Tomme de vache, brebis, brie, comté, morbier,
emmental ... à la coupe en magasin.

(Nous contacter pour les plateaux avec ou sans salade)

Plateau de fromage avec 2 sortes + salades . 2.40€

LES DESSERTS

Panacotta (fruits rouges ou mangue)	2.00€
La tarte à Dom	1.85€
Tarte paysanne (spécialité maison)	1.85€
Tarte aux pommes maison	1.85€
Tarte crumble pommes rhubarbe	1.85€

LES PLATS UNIQUES

Couscous (2 merguez, poulet, agneau)	6.70€
Paëlla	6.70€
Choucroute	6.10€
Kig ha farz breton (farz blé noir et froment - minimum 10 pers)	7.70€
Emincé de volaille façon grand-mère	6.10€
Blanquette de cochon	5.50€
Tajine de poulet (avec riz)	5.20€
Porc marenco (avec pommes de terre)	5.50€
Joues de porc confites au vin blanc (pommes de terre)	7.50€
Tartiflette (avec salade verte)	6.00€
Rougail saucisses et riz	5.70€
Colombo de porc	5.50€
Colombo de poulet	5.50€
Jambalaya de poulet /chorizo /crevettes / riz .	6.50€

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr

LES BUFFETS

Buffet froid 6.70€
300 gr de salades composées, 7 sortes de charcuteries, chips, cornichons.

Buffet froid 9.25€
300 gr de salades composées, 6 sortes de charcuteries, 2 viandes froides aux choix (porc, poulet, rosbif), chips, cornichons, mayonnaise

Buffet froid 11.50€
250gr de salades composées, 5 sortes de charcuteries, 2 viandes froides aux choix (porc, poulet, rosbif), terrine de poisson et sa sauce vinaigre de framboise, saumon fumé maison, chips, cornichons, mayonnaise.

Possibilité de fournir le pain et le beurre avec les buffets (0.75€ par personne).

Nous contacter pour la location de vaisselle.

Contactez-nous pour vos devis de mariage, repas de famille ...

Tarifs différents pour les associations, nous contacter.



Querrien - 02.98.71.34.73
Lanester - 02.97.89.34.47

Les tarifs de la carte ne sont pas semblables aux tarifs en magasin.

En effet, l'Etat français nous applique des taux de TVA différents, avec des explications peu claires nous vous l'accordons.

Cependant, nous sommes obligés d'appliquer la loi afin de pouvoir couvrir les charges existantes.

Notre matériel doit nous être retourné propre, sinon il vous sera facturé un supplément de 30.00€. Afin de respecter la réglementation, nos produits en liaison chaude sont mis à votre disposition en récipient isotherme à une température de 75°.

La stabilité de la température est assurée pendant le transport et jusqu'à l'ouverture du récipient. Livraison pour repas chaud à partir de 25 personnes Forfait livraison de 10.00€. Forfait réajusté en fonction de la distance parcourue

Seul deux titres restaurant sont acceptés par transaction, au-delà, un taux de 4.5% sera appliqué en majoration, taux que nous même payons.

Merci de votre compréhension.

Tarifs valable jusqu'à fin 2020

*Consigne 2.00 €

** Gésiers, magrets fumés, bloc de foie gras

Le chef et son équipe seront heureux de vous servir. A bientôt

Les Saveurs Paysannes sont membres de l'association **La Charcuterie Gourmande**

www.charcuterie-gourmande.fr



Querrien
Du mardi au samedi
9H-12H30 et 15H-19H
Jeudi et dimanche
9H-12H30

Fermé le lundi et le dimanche
(octobre à mars)

Lanester
Du mardi au samedi
9H-12H30 et 15H-19H
Fermé le dimanche et lundi

www.saveurspaysannes.com
les-saveurs-paysannes@orange.fr

CARTE TRAITEUR 2020



Les Saveurs Paysannes

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Querrien - 02.98.71.34.73
Lanester - 02.97.89.34.47

www.saveurspaysannes.com
les-saveurs-paysannes@orange.fr