

LES COCKTAILS

Pain surprise (10 pers)	31.00€
Planche apéro charcuterie	5.15€
(4 sortes) et fromage (3 sortes)	
Canapé prestige	1.15€
Réduction chaude maison (mini quiche/mini feuilleté)	0.85€
Canapé assorti maison	0.90€
Navette(charcuterie/poisson/crudité...)	1.25€
Mini brochette assortie (crevette apéro/mini poivron farci...)	1.25€
Croquant salé / cône salé	1.00€
Brochette de fruits (selon saison)	1.20€

LES ENTRÉES FROIDES

Entremets de saumon fumé maison	6.05€
Poke bowl au saumon fumé	7.15€
Assortiment de charcuterie (7 sortes)	3.60€
Assortiment de salades composées	3.80€
(4 sortes 300grs)	
Cheesecake aux crevettes	5.45€
Coquille de crabe ou saumon	3.90€
Ananas cocktail / pamplemousse cocktail	4.10€

LES ENTRÉES CHAUDES

Marmite de lotte /St Jaques *	7.05€
Coquille St Jacques maison	5.15€
Cassolette de St Jacques aux petits légumes*	5.70€
Noix de St Jacques en coquille	5.80€
ou beurre de sarrasin	
Poêlon d'andouille à la crème de parmesan*	6.10€

LES POISSONS

accompagnés d'une timbale camarguaise

Pavé de cabillaud à la crème de chorizo	7.45€
Pavé de saumon en croûte d'agrumes	7.45€
sauce à l'orange	
Brochette de St Jacques	9.25€
Médaille de lotte lardée	11.45€
Filet de St Pierre sauce au beurre blanc	9.65€

LES PLATS CUISINÉS

accompagnés d'une garniture au choix

Jambon à l'os sauce au choix	5.70€
Pavé de bœuf (filet) sauce au poivre	12.85€
Magret de canard sauce poivre Sichuan	9.90€
Porcelet grillé (minimum 25 pers)	9.70€
Porcelet grillé (au-delà de 50 pers)	9.25€
Ballotine de pintade au citron vert et basilic	9.45€
Suprême de pintade farci au foie gras	10.00€
Filet mignon laqué au miel et soja	7.90€
Souris d'agneau confite au thym	13.10€

LES GARNITURES

Pommes de terre à l'ancienne ou aux lardons ...	2.20€
Galette croustillante de légumes confits	2.20€
Gratin dauphinois	2.20€
Fondant de pommes de terre confit au beurre ...	2.20€
Ecrasé de pommes de terre forestier	2.20€
Crumbledelégumesauparmesan*	2.20€
Ratatouille et semoule	2.40€

LES FROMAGES

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

Plateau de fromage	2.60€
avec 2 sortes (70grs /pers)	
Plateau de fromage	3.70€
avec 5 sortes (70grs /pers)	

LES DESSERTS

Panna cotta (fruits rouges ou mangue)	2.10€
La tarte à Dom	2.10€
Tarte paysanne (spécialité maison)	2.10€
Tarte aux pommes maison	2.10€
Tarte crumble pommes rhubarbe	2.10€

LES PLATS UNIQUES

Couscous (2 merguez, poulet, agneau)	7.30€
Paëlla	7.30€
Choucroute	6.80€
Kig ha farz breton	8.95€
farz blé noir et froment (minimum 10 pers)	
Emincé de volaille façon grand-mère	7.00€
Tajine de poulet avec riz	6.30€
Porc marengo avec pommes de terre	5.80€
Joues de porc confites au vin blanc	8.95€
avec pommes de terre	
Tartiflette avec salade verte	6.30€
Rougail saucisses avec riz	6.80€
Colombo de porc	6.30€
Colombo de poulet	6.30€
Jambalaya de poulet /chorizo /crevettes	7.00€
avec riz	

LES BUFFETS

Buffet froid sur le pouce 7.20€
300grs de salades composées, 7 sortes de charcuteries, chips, cornichons

Buffet froid du bon mangeur 9.95€
300grs de salades composées, 6 sortes de charcuteries, 2 viandes froides aux choix (porc, poulet, rosbif), chips, cornichons, mayonnaise

Buffet froid Gourmand 12.40€
250grs 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 (0.90€ par personne).

Nous contacter pour la location de vaisselle.

Contactez-nous pour vos devis de repas de famille ... et pour les tarifs associations.

Les Saveurs Paysannes

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Querrien - 02.98.71.34.73
Lanester - 02.97.89.34.47

Ne pas jeter sur la voie publique

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 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 30 personnes
Forfait livraison de 15.00€ dans un rayon de 15 km.
Forfait réajusté au-delà de 15 km
Possibilité de récupérer chaud en boutique à partir de 15 personnes.

Seul deux Titres restaurant sont acceptés par transaction. Au-delà, un taux de 5% sera appliqué en majoration, taux que nous même payons. Merci de votre compréhension.

Tarifs valables jusqu'à fin 2022

*Consigne 2€

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



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

Les Saveurs Paysannes

Boucherie - Charcuterie - Traiteur



CARTE TRAITEUR 2022

Querrien - 02.98.71.34.73
Lanester - 02.97.89.34.47

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