

## LES COCKTAILS

Pain surprise (10 pers) .....	34.00€
Planche apéro charcuterie (4 sortes) et fromages (3 sortes) .....	5.90€
Planche apéro tout fromage .....	6.80€
Canapé prestige .....	1.15€
Réduction chaude maison (mini quiche/mini feuilleté) ....	0.85€
Canapé assorti maison .....	0.95€
Navette (charcuterie/poisson/crudité...) .....	1.25€
Mini brochette assortie (crevette apéro/mini poivron farci ...)	1.35€
Waffle (base gaufre salée).....	1.10€
Croquant salé / cône salé .....	1.10€
Brochette de fruits (selon saison) .....	1.30€

## LES ENTRÉES FROIDES

Entremets de saumon fumé maison .....	6.05€
Tartelette de saumon fumé et crème acidulée .....	4.80€
Assortiment de charcuterie (7 sortes) .....	3.60€
Assortiment de salades composées .....	4.20€
(4 sortes 300grs)	
Cheesecake aux crevettes .....	5.45€
Coquille de crabe ou saumon .....	3.90€

## LES ENTRÉES CHAUDES

Marmite de lotte /St Jacques * .....	7.20€
Coquille St Jacques maison .....	5.70€
Cassolette de St Jacques aux petits légumes*.	6.20€
Noix de St Jacques en coquille .....	6.40€
au beurre de sarrasin	
Crumble de St Jacques au farz du* .....	6.20€
Feuilleté de St Jacques .....	5.70€

## LES POISSONS

*accompagnés d'une timbale camarguaise*

Pavé de cabillaud à la crème de chorizo .....	9.20€
Pavé de saumon en croûte d'agrumes .....	9.20€
sauce à l'orange	
Choucroute de la mer .....	9.50€
saumon, merlu, moules, crevettes ...	
Filet de St Pierre sauce au beurre blanc .....	9.80€
Tournedos de lotte .....	12.00€
au combawa ou à la crème	

## LES PLATS CUISINÉS

*accompagnés d'une garniture au choix*

Jambon à l'os sauce au choix .....	6.20€
Porcelet grillé (minimum 25 pers) .....	11.20€
Porcelet grillé (au-delà de 50 pers) .....	10.70€
Filet mignon laqué au miel et soja .....	9.00€
Magret de canard sauce au poivre Sichuan .....	9.50€
Ballotine de pintade au citron vert et basilic .....	9.60€
Souris d'agneau confite au thym .....	13.10€
Rôti de veau fermier sauce forestière .....	9.50€

## LES GARNITURES

Pommes de terre à l'ancienne ou aux lardons .....	2.40€
Galette croustillante de légumes confits .....	2.40€
Gratin dauphinois .....	2.40€
Fondant de pommes de terre confit au beurre ...	2.40€
Ecrasé de pommes de terre forestier .....	2.40€
Crumble de légumes au parmesan* .....	2.40€
Ratatouille (légumes frais) et semoule .....	3.20€

## LES FROMAGES

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

Plateau de fromage .....	3.10€
avec 2 sortes (70grs /pers)	
Plateau de fromage .....	3.90€
avec 5 sortes (70grs /pers)	

## LES DESSERTS

Panna cotta (fruits rouges ou mangue) .....	2.30€
La tarte à Dom .....	2.30€
Tarte paysanne (spécialité maison) .....	2.30€
Tarte aux pommes maison .....	2.30€
Tarte crumble pommes rhubarbe .....	2.30€

## LES PLATS UNIQUES

Couscous 2 merguez, poulet, agneau .....	7.60€
Paëlla .....	7.60€
Cassoulet (tout cochon) .....	6.80€
Choucroute 2 saucisses, lard, saucisson à l'ail .....	7.20€
Kig ha farz breton .....	9.50€
farz blé noir et froment (minimum 10 pers)	
Emincé de volaille façon grand-mère .....	7.20€
Tajine de poulet avec riz .....	6.80€
Porc au chorizo avec pommes de terre .....	6.50€
Joues de porc confites au vin blanc .....	9.70€
avec pommes de terre	
Tartiflette avec salade verte .....	6.60€
Rougail saucisses avec riz .....	7.20€
Créole de porc .....	6.60€
Tajine de veau .....	8.50€
Jambalaya de poulet / chorizo / crevettes .....	7.35€
avec riz	

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

# LES PLATS VÉGÉTARIENS

Risotto aux champignons .....	4.80€
Crumble de légumes .....	4.60€

# LES BUFFETS

Buffet froid sur le pouce .....	7.70€
300 g de salades composées, 7 sortes de charcuteries, chips, cornichons	

Buffet froid du bon mangeur .....	10.15€
300 g de salades composées, 6 sortes de charcuteries, 2 viandes froides aux choix (porc, poulet, rosbif), chips, cornichons, mayonnaise	

Buffet froid Gourmand .....	13.10€
250 g 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 (1.00€ 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



Ne pas jeter sur la voie publique

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 25.00€ dans un rayon de 15 km.  
Forfait réajusté au-delà de 15 km  
Possibilité de récupérer chaud en boutique à partir de 15 personnes.

\* Consigne 2.00€

Tarifs valables jusqu'à fin 2024

**Le chef et son équipe seront heureux de vous servir.**

**A bientôt !**



## QUERRIEN

Du mardi au samedi  
9H-12H30 et 15H-19H  
Jeudi 9H-12H30  
Ouvert de mai à août  
le dimanche matin  
Fermé le dimanche et lundi

## LANESTER

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

*Les Saveurs Paysannes*

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

# CARTE TRAITEUR 2024



QUERRIEN - 02.98.71.34.73  
LANESTER - 02.97.89.34.47

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