



RÉVEILLONS 2025

BÉNODET – PONT-L'ABBÉ – QUIMPER

COCKTAIL APÉRITIF



Canapés

Canapés

Gaufre au caviar d'aubergine et jambon serrano, blinis de saumon fumé au yuzu, club maraîcher, mousse de betterave et pickle d'oignon, finger de thon à l'escabèche.

Le plateau de 20 pièces : 24,00€

Le plateau de 40 pièces : 46,50€

Emotions

Nougat de foie gras, magret fumé à la confiture d'oignon rouge et cassis, gâteau de thon à la niçoise, pomme de terre au tartare d'algues et hareng.

Le plateau de 16 pièces : 24,00€

Navettes

Effiloché de porc sauce barbecue et pickles, rillettes de Saint-Jacques, carotte à la thaï.

Le plateau de 15 pièces : 21,50€

Focaccias

Tartare de tomate, lomo et parmesan, caviar d'aubergine, chèvre et miel, ricotta, courgettes et saumon.

Le plateau de 15 pièces : 20,50€

Kouigns de blé noir

Crème de chorizo et andouille de Guéméné, poireau brûlé et tartare de Saint-Jacques, guacamole et pickles de légumes.

Le plateau de 15 pièces : 20,50€

Plateau végétarien

Focaccia au chèvre, miel et caviar d'aubergine, mousse de betterave et pickle d'oignon, club maraîcher, navette de carotte à la thaï, kouign de guacamole et pickles de légumes.

Le plateau de 16 pièces : 21,80€

Pains surprise

Pain de campagne (72 pièces)

- charcuterie et saumon fumé 42,00€
- foie gras et saumon fumé 52,00€

Pain polaire (60 pièces)

- rillettes de maquereau, rillettes de St-Jacques, rillettes de saumon, fromage frais, curry, ail et fines herbes. 30,00€

Réductions chaudes (à réchauffer)

Croque-monsieur de saumon à la fondue de poireau, bouchée de Saint-Jacques, feuilleté saucisse, pain de poisson, feuilleté de pruneau à la pomme et noix de coco.

Le plateau de 20 pièces : 18,00€

Le plateau de 40 pièces : 36,00€

Mini-brochettes (à réchauffer)

Lotte marinée et chorizo, gambas au citron et romarin, poulet à la provençale.

Le plateau de 15 pièces : 24,00€



Emotions



Focaccias



ENTRÉES

Foie gras maison

Foie gras de canard (IGP Sud-Ouest).....	152,00 €/kg
Foie gras de canard truffé (IGP Sud-Ouest).....	172,00 €/kg

Entrées froides

Planche de nos charcuteries de fêtes
(terrine de Noël, galantine, coppa, jambon de pays, etc.)
la planche (pour env. 4 pers.) : 16,80 €

Houmous de lentilles corail
et carottes rôties au cumin



5,60 €/pers.

Tartare de saumon et noix de Saint-Jacques.....

6,60 €/pers.

Dôme d'écrevisse
et cœur coulant d'Armorique

6,80 €/pers.

Coquille de langouste, macédoine de légumes....

7,90 €/pers.

Finger de foie gras, biscuit au sarrasin
et gelée de mangue.....

8,60 €/pers.

Saumon fumé à la crème de ciboulette
sur son kouign-amann au parmesan.....

8,80 €/pers.

Demi-langouste à la parisienne

21,80 €/pers.

En boutique, découvrez également nos terrines de fêtes (sanglier, chevreuil...), nos pâtés en croûte et galantines maison.

Saumon fumé maison

Saumon fumé (issu de Label Rouge)	62,00 €/kg
Saumon mariné à l'aneth et citron vert	62,00 €/kg

Entrées chaudes

Feuilleté de légumes confits
au chèvre et miel



5,90 €/pers.

Coquille de noix de Saint-Jacques à la bretonne

5,90 €/pers.

Coquille de noix de Saint-Jacques à la normande

6,50 €/pers.

Feuilleté de noix de Saint-Jacques
aux petits légumes

6,50 €/pers.

Risotto aux cèpes et au foie gras*

6,90 €/pers.

Brioche de saint-pierre aux asperges,
sauce safranée

6,90 €/pers.

Poêlon de noix de Saint-Jacques au riesling*

7,80 €/pers.

Timbale de gambas au lait de coco et citronnelle*

7,80 €/pers.

Escargots de Bourgogne farcis
au beurre de baratte

8,90 €/douz

Palourdes des Glénan farcies
au beurre de baratte

11,60 €/douz

Boudin blanc

17,60 €/kg

Boudin blanc aux morilles

21,40 €/kg

Boudin blanc truffé

28,90 €/kg

* consigne 2€

PLATS PRÉPARÉS



Viandes et volailles cuisinées

Sans garniture :

(suggestions d'accompagnements ci-dessous)

Suprême de pintade rôti, jus infusé au romarin et citron.....	9,20 €pers.
Filet de mignon de porc Prince Orloff.....	10,40 €pers.
Suprême de poule au vin jaune et morilles	14,90 €pers.
Magret de canard aux morilles	15,80 €pers.
Mignon de veau braisé à l'ail fumé et au beaufort	15,80 €pers.
Filet de bœuf en croûte wellington	16,80 €pers.

Avec garniture de légumes incluse :

Rôti de chapon fermier des Landes aux marrons.....	13,50 €pers.
Tournedos de canard au foie gras	13,50 €pers.
Pavé de cerf, sauce poivrade et sa poire pochée	13,50 €pers.

Accompagnements

Gratin dauphinois	3,20 €pers.
Crumble de champignons et châtaignes	3,90 €pers.
Mousseline de butternut et cranberries	3,90 €pers.
Ecrasé de pomme de terre à la brisure de truffe...	4,20 €pers.
Bouquetière de légumes	5,00 €pers.
(gratin dauphinois, fagot d'asperges et tomate garnie)	
Garniture de gibier	5,20 €pers.
(pomme duchesse, flan de panais et clémentine rôtie)	

Poissons

*Nos poissons sont accompagnés d'un riz pilaf
et d'un gratin de légumes.*

Dos de cabillaud en croûte de sarrasin, jus aux champignons	9,80 €pers.
Pavé de lotte à l'armoricaine	14,80 €pers.
Brochette de noix de Saint-Jacques	15,90 €pers.
Filet de bar sauvage grillé sur peau, sauce crémeuse au champagne	16,80 €pers.
Ragoût de homard bleu à l'armoricaine	44,80 €pers.
Ragoût de homard bleu à la crème	44,80 €pers.

Plat végétarien

Cannelloni de blettes et ricotta à la fondue de tomate	7,90 €pers.
---	--------------------



Plats du jour

du mercredi 24 décembre, en boutique

Rôti de chapon fermier des Landes aux marrons	13,50 €pers.
Tournedos de canard au foie gras	13,50 €pers.
Pavé de cerf, sauce poivrade et sa poire pochée	13,50 €pers.
Pavé de lotte à l'armoricaine	14,80 €pers.

Garniture de légumes incluse



GIBIERS et VOLAILLES à cuisiner

Volailles

Dinde fermière des Landes	PAC 20,70 €/kg
Pintade fermière des Landes	EFF 12,90 €/kg
Chapon de pintade des Landes	PAC 21,90 €/kg
Chapon fermier des Landes	PAC 18,60 €/kg
Rôti de chapon fermier des Landes	PAC 31,40 €/kg
Chapon de Bresse AOC	(sur commande) EFF 56,80 €/kg
Chapon mini	PAC 18,90 €/kg
Poularde fermière des Landes	PAC 16,40 €/kg
Canette des Landes	PAC 13,90 €/kg
Caille des Landes	PAC 4,95 €/pièce
Faisan	<i>au cours</i>
Pigeonneau des Landes	EFF 37,60 €/kg
Magret de canard du Sud-Ouest IGP	27,50 €/kg
Foie gras de canard frais du Sud-Ouest IGP	<i>au cours et selon approvisionnement</i>

Gibiers et viandes

Cuisson de chevreuil (avec os)	<i>au cours</i>
Rôti de chevreuil (sans os)	<i>au cours</i>
Rôti de cerf	<i>au cours</i>
Spirale de veau aux morilles et girolles	34,00 €/kg
Tournedos de filet de bœuf	54,00 €/kg
Beurre d'escargot (beurre de baratte)	18,90 €/kg
Sauce grand veneur	18,50 €/litre

PAC : volaille prête à cuire

EFF : volaille effilée (avec tête et pattes)

Toutes nos volailles sont certifiées « Label Rouge »

Nous pouvons mariner vos viandes de gibiers gracieusement.



CÔTÉ SUCRÉ

Assortiment de réductions sucrées

Choux, entremets fruités, parfaits chocolat, tartelettes, etc.

Le plateau de 20 pièces : 27,00€

Assortiment de macarons

Vanille, caramel, chocolat, café, pistache, framboise, etc.

Le plateau de 24 pièces : 23,80€

Bûches pâtissières

- La Framboise Pistache :

biscuit moelleux à la pistache, croustillant pistache, mousse amande, insert framboise, mousse framboise.

- La Voie Lactée :

biscuit moelleux au chocolat, ganache chocolat au lait, mousse légère lactée, chantilly et croquant chocolat au lait.

La bûche de 4 personnes : 19,60€

La bûche de 6 personnes : 29,40€



Réductions sucrées

Nos

Menu Gourmand

23,90 € par pers.

Trois réductions apéritives



Noix de Saint-Jacques en coquille,
brunoise de légumes,
beurre de baratte au curry



Suprême de pintade fermière
Amandine aux champignons sylvestres

1 bouteille de Médoc gde réserve OFFERTE
pour 6 menus Gourmand achetés

1 bouteille
de Chardonnay brut OFFERTE
pour 6 menus Plaisir achetés

MENUS DE FÊTES

Menu Plaisir

33,90 € par pers.

Assortiment de trois mini-poêlons chauds

(Saint-Jacques à la fondue de poireau,
crevette au lait de coco, ris de veau au sauternes)



Finger de foie gras sur son biscuit
sarrasin, gelée de mangue



Tournedos de lotte au lard
Pomme duchesse safranée
et petits légumes d'hiver

Menu Prestige

41,80 € par pers.

Panna-cotta de homard en verrine



Entremets de foie gras
aux poires épicées



Poêlée de noix de Saint-Jacques,
brunoise de légumes
et beurre d'algues



Filet de bœuf aux morilles
Râpé de pomme de terre
et timbale de légumes

1 bouteille

de Pouilly-fumé OFFERTE
pour 6 menus Prestige achetés

Découvrez nos produits de fête en images
et passez votre commande sur notre boutique en ligne
www.ravalec.com



Nous enregistrons vos commandes jusqu'au
dimanche 21 décembre pour les commandes du 24 décembre,
dimanche 28 décembre pour les commandes du 31 décembre
(jusqu'à 12h00 en boutique / 18h00 en ligne).

Les mercredis 24 et 31 décembre
nos boutiques seront ouvertes de 8h30 à 17h00
(retrait des commandes entre 10h00 et 16h00).
Elles seront fermées le 25 décembre et le 1^{er} janvier.

*La composition des assortiments et plats proposés est susceptible
d'être modifiée en fonction de nos approvisionnements.*

**ARNAUD, CLAUDE RAVALEC ET LEUR ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT DE JOYEUSES FÊTES !**

Ravalec®
traiteur

11 rue de Cornouaille - 29950 BÉNODET - Tél. 02 98 57 01 02
Zone de Kérouant - 29120 PONT-L'ABBÉ - Tél. 02 98 87 18 24
69 rue de Bénodet - 29000 QUIMPER - Tél. 02 98 702 702
email : contact@ravalec-traiteur.fr

