

Cocktails

Pain Plaisir - Petit	29.00€
Pain Plaisir - Grand	36.00€
Navette garnie	1.20€ pièce
Canapé	1.20€ pièce
Réduction chaude	3.80€ les 100g
Wraps	1.20€ pièce
Cassolette chaude	1.60€ pièce

Entrées froides

Saumon fumé «maison»	au kg
Foie gras de canard «maison»	au kg
Nougat de foie gras	au kg
Assiette Terre & Mer	16.50€

*Pour les Fêtes,
un cadeau gourmand !
Offrez un ballotin de foie gras
de canard maison !*

Entrées chaudes

Escargots farcis la douzaine	8.50€
Coquille Saint-Jacques aux légumes	5.60€
Coquille Saint-Jacques à la provençale	6.90€
Feuilleté de légumes aux Saint-Jacques	6.90€
Coquille Saint-Jacques à la normande	5.60€
Bouchée aux fruits de mer	6.90€

Nous vous proposons également :
Boudin blanc, saumon fumé, foie gras,
galantines...

Tous nos produits sont faits Maison.

Poissons

Cassolette de Saint-Jacques	10.90€ la part
Filet de Saint-Pierre sauce agrumes	10.90€ la part
Pavé de saumon	9.90€ la part
Lotte à l'américaine ou aux petits légumes	12.90€ la part

Plats cuisinés

Pavé de cerf grand veneur	10.90€ la part
Cuisse de canard à l'orange ou poivre vert	10.90€ la part
Magret de canard	19.00€ pour 2 pers
Chapon ou dinde farci.e sauce forestière	10.90€ la part
Filet mignon de porc sauce forestière	10.90€ la part
Médaillon de veau braisé jus réduit au Porto	10.90€ la part
Suprême de volaille champignons sylvestres.	10.90€ la part

Garnitures

Pommes ou poires aux framboises	2.50€ la part
Pommes dauphines	2.50€ la part
Galette de pommes de terre ...	2.50€ la part
Tomates provençales	2.50€ la part
Gratin dauphinois	2.50€ la part
Tatin de tomates	2.50€ la part
Gratin de légumes	2.50€ la part

*Nathalie, Fabrice,
ainsi que toute leur équipe
vous souhaitent
de joyeuses fêtes !*

Viandes

Gibier
A commander 8 jours avant.
Chevreuil
Sanglier

Bœuf
Côtes
Tournedos
Rosbif
Viande à fondue

Veau
Rôti nature
Rôti Orloff

Porc
Rôti fumé
Rôti saumuré
Rôti farci aux

Volailles

Pintade
Pintade chaponnée
Chapon
Dinde
Canette
Caille
Oie
Poulet
Faisan
Poularde

Toutes nos volailles fermières proviennent des Landes.

Les volailles peuvent être nature ou farcie.

MENU Enfant

Feuilleté de jambon 10.90€

Escalope de poulet forestière
Pommes dauphines
La surprise du Chef

MENU* Gourmand

23.90€
Réductions apéritives

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

Suprême de volaille fermière,
amandine aux champignons sylvestres

MENU* Plaisir

33.90€
Mises en bouche

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

39.90€
Réductions apéritives

Assiette Terre & mer,
foie gras et saumon fumé maison

Entrée chaude au choix

Plat cuisiné et ses deux garnitures
au choix

*Pour 6 menus achetés, une bouteille de vin offerte

NE PAS LÉTER SUR LA VOIE PUBLIQUE



Carte Traiteur Fêtes 2025

Nathalie et Fabrice DERRIEN
7 place des Frères Boulch
29610 PLOUIGNEAU
02 98 67 70 21

Ouvert du mardi au samedi
de 6h00 à 19h00 sans interruption,
La boutique sera ouverte
les mercredis 24 et 31 décembre
de 7h00 à 15h00 sans interruption.