

## 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
Médallion 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  
À commander 8 jours avant

Chèvreuil  
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,  
pommes 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



# 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.

\*Pour 6 menus achetés, une bouteille de vin-offerte