



BRETAGNE
Traiteur

VOS ÉVÈNEMENTS SUR MESURE

Bretagne.traiteur.contact@gmail.com | 06.81.30.37.23

— 01 —

BIENVENUE

Bretagne Traiteur c'est une équipe de professionnels à votre service.

Bretagne Traiteur sublime vos événements avec une cuisine de qualité, préparée à base de produits frais et rigoureusement sélectionnés.

Notre équipe vous propose conseils, suivi, organisation et son savoir-faire pour que cette réception soit inoubliable.

BT

— 02 —


COCKTAILS
Apéritifs

BT

NOS PIÈCES SALÉES

- Mini toast de foie gras, rhubarbe et spéculoos
- Maki de saumon BIO, cacahuètes et épices
- Brochette de canard fumé et dés de melon
- Mousseline de céleri, parmesan et huile de truffe
- Wraps de légumes croquants
- Mi-cuit de saumon croustillant, mayonnaise au curry
- Canapé de bœuf mariné juste saisi, gelée d'agrumes
- Houmous de carottes et cumin, chantilly au lard
- Mini tartare de bœuf à l'italienne et chips de parmesan
- Canapé crevette, chantilly coco et curry
- Mini toast de thon mariné et sa salade d'algues
- Mini Burger
- Fraicheur de thon, crème de curry et condiments
- Petit Risotto crémeux et légumes rôtis du moment
- Brochette de filet de caille laqué au caramel
- Cassolette de la mer à la Thai

...

Découvrez notre liste complète sur demande. Notre liste est en évolution constante en fonction des demandes des clients ainsi que des produits du marché et de saison.





COCKTAILS APÉRITIFS

COCKTAIL 8 PIÈCES 10 €

COCKTAIL 10 PIÈCES 12 €

COCKTAIL 12 PIÈCES 14 €

COCKTAIL 14 PIÈCES 16 €

COCKTAIL TYPE ATELIER À PARTIR DE 15 €

En plus d'un cocktail à la pièce

Les pièces froides ou chaudes sont panachées par l'équipe Bretagne Traiteur parmi les pièces proposées ci-dessus en fonction des produits du marché et des produits de saison.

OPTION POUR VOTRE COCKTAIL ET VIN D'HONNEUR

Sur une base de 2 verres par convive

LA SANGRIA VIN BLANC

5€ par personne

Verrerie et service compris

LE PUNCH

5€ par personne

Verrerie et service compris

LE COCKTAIL DU MOMENT

4,50€ par personne

Verrerie et service compris

SÉLECTION DE VIN FRANÇAIS

6€ par personne

Verrerie et service compris

SÉLECTION DE CHAMPAGNE

10€ par personne

Verrerie et service compris




NOS MENUS
Évènements

Tous nos menus sont proposés pour vos évènements et seront certainement adaptés pour répondre au mieux à votre demande. Vous pouvez nous demander une liste plus complète de nos mets et de nos tarifications. Nos menus incluent le service mais n'incluent pas la mise en place ni la location du mobilier.

BT

MENU "RETOUR DU MARCHÉ"

19 EUROS



Mousseline de céleri rave, lard grillé, parmesan et jus truffé

ou

Tarte fine de saumon fumé, tomates anciennes, crème aux herbes et condiments

Paella revisitée (gambas, confit de canard maison, encornet, Saint-Jacques)

ou

Ballottine de volaille, purée de pomme de terre, crème aux champignons

Dessert des mariés

ou

Trio de desserts maison (mini tarte citron, panacotta coulis aux fruits frais, fondant au chocolat)



BT





MENU "BRETAGNE TRAITEUR"

26 EUROS



Crèmeux d'asperges vertes, légumes confits et rôtis, chips de parmesan et condiments

ou

Tartare de saumon BIO aux agrumes, betterave Chioggia et son croustillant

Ballottine de filet de poulet fermier farci au confit de canard, sauce aux morilles et légumes poêlés du moment

ou

Risotto crémeux aux gambas et coquillages rôtis, légumes croquants

Dessert des mariés

ou

Trio de desserts maison (mini tarte citron, panacotta coulis aux fruits frais, fondant au chocolat)



BT

MENU "L'INOUBLIABLE PAR BRETAGNE TRAITEUR"

36 EUROS



Foie gras maison, chutney de coing, spéculoos et
figues rôties

ou

Mi-cuit de saumon BIO croustillant, gelée aux
herbes, pomme granny et émulsion épicée

Souris d'agneau cuite comme une tagine, fruits secs,
purée de carottes au cumin et réduction de cuisson

ou

Filet de lieu jaune cuit en basse température,
légumes d'été confits, jus corsé et écrasé de pomme
de terre aux herbes

Dessert des mariés

ou

Trio de desserts maison (mini tarte citron,
panacotta coulis aux fruits frais, fondant au
chocolat)



BT



— 03 —

NOS FORMULES



Évènements

Possibilité d'avoir des formules sur-mesure tout compris (hors mobilier et hors nappage). Idéal pour les mariages ou les réceptions. Formules en plusieurs étapes pour s'adapter au mieux au déroulement de vos évènements.

Minimum : 50 convives

BT

FORMULE TOUT COMPRIS

46 EUROS

PARTIE 1 : LE BUFFET

Ce cocktail comporte 12 pièces minimum par convive et dure 1h30 à 2h00.

Dans le cas où vous avez des convives uniquement invités au cocktail, il sera facturé 19€

Atelier déclinaison de foie gras à la coupe

(2 pièces/personne)

Mise sur toast avec différents chutneys par un cuisiner

Buffet cocktail "saveurs du monde"

(4 pièces/personne)

- Mi-cuit de saumon croustillant, mayonnaise au curry
- Mini tartare de boeuf à l'italienne, chips de parmesan
- Mini bouchée de truite fumée, yaourt grec et condiments
- Risotto crémeux au parmesan

Sous forme d'atelier "cuisiné sur place" par un de nos cuisiniers

Buffet "Plancha"

(3 pièces/personne)

- Petit pavé de boeuf snacké et caramélisé
- Brochette de poulet mariné aux épices
- Brochette de gambas au lait de coco et curry rouge

Le tout cuisiné devant vous par un de nos cuisiniers

3 pièces cocktail panachés par Bretagne Traiteur

En fonction de vos demandes, des produits de saison et du marché



PARTIE 2 : SERVICE À TABLE

Pressé d'aile de raie, gelée aux herbes, tomates d'antan marinées et câpres à queues

ou

Tarte fine de Jambon Serrano, chantilly féta, tagliatelles de légumes et billes de melon

Cabillaud rôti, émulsion au chorizo, légumes croquants et chips de chorizo

ou

Suprême de volaille, écrasé de pommes de terre, morilles et sauce au foie gras

Trilogie de fromages affinés

Dessert des mariées

ou

Trio de dessert maison (mini tarte citron, panacotta coulis aux fruits frais, fondant au chocolat)

Café et boissons chaudes

Possibilité de préparation de buffet pour le lendemain à partir de 15 euros par personne



NOS PRÉPARATIONS 
"À la bonne franquette"

Nous proposons pour vos événements des menus sur mesure. L'objectif est de répondre au mieux à vos attentes selon vos envies et votre budget.

N'hésitez pas à nous contacter, nous avons certainement quelque chose pour vous.

BT

NOS BUFFETS ET REPAS

Paella royale

9,50€ par personne

Langoustines, encornets, crevettes, cuisses de poulet marinées, chorizo et riz parfumé au safran.

Le tout cuisiné sous vos yeux.

Tagine de poulet

9,50€ par personne

Sélection de légumes du marché, émincé de poulet mariné et mijoté dans un bouillon aux saveurs et épices méditerranéennes, accompagné de semoule parfumée.

Le tout cuisiné sous vos yeux.

Fricassé de la mer au curry rouge

10,50€ par personne

Lieu jaune, crevettes, moules, coques et sélection de légumes du marché. Le plat est mijoté dans une sauce thaïe au lait de coco et au curry rouge, accompagné de riz parfumé.

Le tout cuisiné sous vos yeux.



BT



Buffet froid "à la bonne franquette"

18€ par personne

- Salade de pâtes, lardons, pommes et cidre : 100g par personne
 - Piémontaise : 100g par personne
 - Salade de riz à la niçoise : 100g par personne
- Jambon serrano, saucisse sèche, coppa, salami, rosette : 10 tranches/pers.
 - Pâté de campagne fait maison : 100g par personne
- Tartinable du moment : houmous, fromage frais aux fines herbes, poivronnade : 80g par personne
- Brochette fraîcheur : melon/pastèque, emmental/tomates confites : 2/pers.
 - Verrine du moment : 1 par personne
 - Oeuf mayonnaise maison : 2 par personne
 - Wraps de poulet et petits légumes : 1 par personne
- Possibilité de proposer une version avec une sélection de fromages affinés (supplément de 3€ par convive)

Poulet façon crapaudine au barbecue

10,50€ par personne

Demi poulet mariné cuit au barbecue accompagné de pomme de terre cuites en ballotine et de sa sauce yaourt et fines herbes



BT





BRETAGNE
Traiteur

VOS ÉVÈNEMENTS SUR MESURE

Bretagne Traiteur vous accompagne pour tous vos événements partout en Ile-et-Vilaine et ses alentours en vous proposant des menus sur-mesure adaptés à vos envies et à votre budget.

De la réunion familiale au repas d'entreprise, pour une célébration, pour un repas entre amis ou pour un mariage somptueux.

Pensez à demander un devis par téléphone ou par mail :

Bretagne.traiteur.contact@gmail.com

06.81.30.37.23

À très bientôt !

L'équipe de Bretagne Traiteur

BT