

## Nos cocktails & apéritifs



### (Nos pains surprises et brioches)

Pain surprise charcuterie ou poisson (80 pièces).....	30,00€ pièce
Brioche au crabe (50 pièces).....	30,00€ pièce
Brioche aux légumes (50 pièces).....	30,00€ pièce
Pain nordique (40 pièces).....	28,00€ pièce
Tzatziki saumon fumé, rillettes de thon, jambon de pays fromage frais, poulet mariné tartare de tomates	



### (Nos plateaux apéritifs)

Plateau de canapés «Gourmet» : 40 pièces au prix de.....	36,00€
Sur pain de mie à double étage de couleurs : saumon, mousse de canard, crevette, fromage, thon	
Plateau de canapés «Excellence » : 40 pièces au prix de.....	41,00€
Sur moelleux de légumes (involtini, Saint-Jacques, poivron farci, gambas, œuf de caille	
Coffret de verrines :.....	13,50€ les 6 ou 27,00€ les 12
Carpaccio de saumon à l'avocat, tartare de tomate et crevette, tartare de concombre et chèvre au curcuma	
Plateau de 50 réductions chaudes :.....	30,00€
Pizza, oignons, poireaux, lorraine et saumon	
Plateau de feuilletés chauds : 30 pièces au prix de.....	15,00€
Croissant, feuilleté saucisses et croque	
Hérissan d'amuse-bouche : 48 pièces au prix de.....	18,00€
Saumon fumé pomme, tomate fromage, pruneau bacon, ananas crevette	
Plateau de 30 navettes : au prix de.....	27,00€
Mousse de canard, saumon et fromage	
Plateau de 40 wraps : au prix de.....	29,00€
Jambon, andouille avec moutarde à l'ancienne, saumon fumé	

## Nos entrées

### (Les entrées froides)

Coquille crabe ou saumon :.....	4,00€ la part
Foie gras de canard :.....	7,00€ les 50gr
Saumon fumé :.....	5,20€ le 100gr
Chaud froid de saumon et Saint-Jacques :.....	6,50€ la part
Terrine de Saint-Jacques aux légumes ou crabe ou homard :.....	3,00€ les 100gr
Pamplemousse cocktail :.....	4,50€ pièce
Ananas surprise :.....	4,00€ pièce

### (L'entrée aux saveurs mélangées)

Maraichère de crabe et Saint-Jacques :.....	6,50€ la part
Finger de Saint-Jacques aux agrumes :.....	6,50€ la part
Mille-feuille de homard aux tomates pressées :.....	6,50€ la part
Tartelettes de saumon mariné et son crémeux yuzu :.....	6,50€ la part
Carpaccio de saumon frais à l'avocat :.....	6,00€ la part
Mille-feuille de jambon saveur potagère :.....	6,00€ la part
Bavarois de saumon fumé et mousse d'avocat :.....	6,50€ la part

### (Les entrées chaudes)

(Plats présentés en cassolette, consigne de 2,00€)	
Bouchée à la reine au ris de veau :.....	4,00€ la part
Feuilleté de pétoncles au Riesling :.....	4,00€ la part
Coquille Saint-Jacques à la bretonne :.....	5,00€ la part
Aumônières de cabillaud et rouget et fondue de poireaux :.....	6,00€ la part
Cassolette de Saint-Jacques avec julienne de légumes :.....	6,00€ la part
Crème brûlée de homard et foie gras :.....	7,50€ la part

## Nos poissons & viandes cuisinées

### (Les poissons chauds)

Filet de sandre au beurre nantais et son risotto aux courgettes :.....	9,50€ la part
Bar rôti au coulis de crustacés et galette de légumes :.....	10,00€ la part
Filet de Saint-Pierre aux petits légumes avec flan de carottes :.....	10,00€ la part
Filet de sabre sauce crevette avec tagliatelles de légumes :.....	9,50€ la part
Ballotin de sole et saumon avec cromesquis de choux-fleurs et céleri :.....	9,50€ la part



### (Les viandes cuisinées)

Rôti de 3 volailles farci morilles avec mille-feuille de pomme de terre :.....	9,50€ la part
Tournedos de canard sauce poivrade avec endive braisée :.....	9,50€ la part
Suprême de pintade farcie aux légumes avec légumes glacés :.....	11,00€ la part
Confit de canard et ses pommes de terre sarladaises :.....	9,00€ la part
Tournedos de mignon de porc à la paysanne avec galette de légumes :.....	8,00€ la part
Cuissot de cochon de lait sauce porto avec gratin dauphinois :.....	9,50€ la part
Jambon à l'os sauce forestière avec purée de patates douces :.....	9,00€ la part

### (Les plats à partager)

Jambalaya de poulet et crevette au chorizo :.....	9,00 € la part
Choucroute (francfort, jarret, saucisson, saucisse et patates) :.....	9,00€ la part
Tartiflette (400gr) :.....	6,50€ la part
Poulet basquaise :.....	8,00€ la part
Couscous royal (poulet, merguez et agneau) :.....	9,00€ la part
Paëlla royale (poulet, porc, 2 langoustines et 2 crevettes) :.....	9,50€ la part
Cassoulet (confit, poitrine, saucisson ail et saucisse) :.....	9,50€ la part
Cochon de lait farci avec gratin dauphinois ou mogettes :.....	9,50€ la part (à partir de 25 personnes)

### (Les fromages)

Plateau de fromages «Beillevaire» maître fromager nantais :.....	2,90€ la part
Plateau consigné de 4€	

## Nos buffets froids (minimum 20 personnes)

### (Menu «Le Familial»)

13,00€ par personne  
(sans dessert 11,50€)

Assortiment de salades (250gr par pers.) (piémontaise, taboulé et salade chou et lardons)
Terrine de pâté et rilette (50gr de chaque par pers.)
Rôti de porc et bœuf (2 tranches de chaque)
Garniture provençale et chips (30gr de chaque)
Plateau de fromages «Beillevaire»
Beurre, cornichons, moutarde, mayonnaise, pain (1 boule pour 4 pers.)
Pana cotta fruits rouges ou tartelettes aux pommes



### (Menu «Le Prestige»)

18,00€ par personne  
(sans dessert 16,00€)

Marquise de saumon fumé et sa sauce (80gr par pers.)
Assortiment de salades 200gr au choix
Rôti de bœuf, rôti de porc, jambon de pays et jambon blanc
Garniture de tomates et haricots verts (50gr par pers.)
Plateau de fromages «Beillevaire»
Beurre, cornichons, moutarde, mayonnaise, pain (1 boule pour 4 pers.)
Bavarois fruits rouges ou opéra

### (Menu «Le Convivial»)

16,00€ par personne  
(sans dessert 14,00€)

Assortiment de salades (200gr par pers.) (salade nordique et salade de pâtes fraîches au surimi)
Terrine de poisson du moment et sa sauce
Jambon blanc, saucisson sec et ail, andouille
Filet de poulet mariné
Marinade de courgettes et tomates (50gr par pers.)
Plateau de fromages «Beillevaire»
Beurre, cornichons, moutarde, mayonnaise, pain (1 boule pour 4 pers.)
Charlottine fruits rouges ou charlottine chocolat

#### Formule 1 :

2 verres, 1 grande assiette et 1 petite assiette, les couverts, tasse à café, flûte : 2,50€ par pers.

#### Formule 2 :

1 verre, 1 assiette et les couverts : 1,30€ par pers.  
Vaisselle (rendue sale)

# Nos plateaux repas

Minimum 5 plateaux  
repas identiques

Frais de livraison : 15,00€

## (Plateau du «Marché»)

15,00€ par personne

Macédoine au crabe  
Rôti de bœuf et rôti de porc  
et sa garniture de tomate haricots verts  
Secret du couvent «Beillevaire»  
salade, pain et eau  
Stick de mousse chocolat

## (Plateau «Végétarien»)

18,00€ par personne

Soufflé de tomates  
et crème brûlée d'asperges  
Tartelette de légumes du soleil  
Saint-Nectaire fermier «Beillevaire»  
salade, pain et beurre  
Tarte normande



## (Plateau «Raffiné»)

21,00€ par personne

Saumon fumé et sa sauce  
Filet de poulet mariné à la provençale  
et légumes du soleil  
Comté «Beillevaire»  
salade, petit pain et eau  
Crumble aux pommes

## (Plateau «Ensoleillé»)

16,00€ par personne

Terrine de poissons du moment  
Émincés de canard avec tzatziki  
Camembert au lait cru «Beillevaire»  
salade, pain et beurre  
Crumble aux pommes

## (Plateau «Maraîcher»)

20,00€ par personne

Tomate parisienne  
Pavé de saumon rôti et asperge verte  
Emmental grand cru,  
salade, pain, beurre  
Pointe fruits rouges  
avec crème anglaise

## (Plateau «Prestige»)

22,00€ par personne

Foie gras de canard et chutney figes  
Filet mignon à l'indienne  
avec wrap de légumes  
Chèvre long blanc,  
salade, petit pain et eau  
Crème brûlée

## Modalités de commande

Les plateaux doivent être consommés dans les 3 heures.

Minimum de commande 5 plateaux repas identiques

Livraison en froid, il faut être équipé de micro-ondes.

Les frais de livraison sont de 15€.



*Stéphane Brehier*  
Boucherie Charcuterie

39, boulevard de la Libération  
44220 Couëron - La Chabossière  
Tél. : 02 40 86 03 07

web : [www.traiteur-brehier.com](http://www.traiteur-brehier.com)

## Carte Traiteur 2018

*Sabrina & Stéphane Brehier*



Boucherie · Charcuterie · Traiteur

02 40 86 03 07  
COUËRON