



CARTE DES FETES

www.poulain-traiteur.com

02 97 36 53 37

COCKTAIL

LES PIÈCES COCKTAIL FROIDES

Le Plateau prestige : Le 20 pièces : 28,00 € - Le 40 pièces : 54.00 €

- Crumble sésame, mangue et langoustine
- Sablé aux algues, caviar d'aubergine et maquereau fumé
- Croquant chorizo parmesan chutney de fruits à l'orange et homard
- Tarte de seigle et saint jacques ravigote
- Croustillant d'avoine aux épices, crémeux d'artichaut et saumon fumé

Le Plateau des 25 ANS : Le 20 pièces : 25.00 € - Le 40 pièces : 48.00 €

- Canapé saumon frais et fumé
- Canapé crevette aux épices
- Canapé de roquefort et noix au pavot
- Canapé de mousse de foie de volaille et griotte
- Canapé de foie gras et sa confiture d'oignons

Les Mini choux Prestige : Les 20 pièces : 24.00 €

- Foie gras et mangue
- Poulet au vin jaune et sa chantilly aux morilles
- Saint jacques rôtie chantilly agrume
- Tartare de légumes et saumon fumé
- Crème citron, œufs d'avruga et langoustine

Harmonie de mini pâté en croûte : Les 25 tranchettes : 22.00 €/pers

- Le tout cochon aux noix
- Le tout volaille aux girolles
- Le faisan et foie gras
- Le pigeon aux cèpes
- Le saumon et saint jacques aux algues

Les petits verres cocktail : Le 20 pièces : 37.00 €

- Brocolis et tartare pomme noisette, crevette aux épices
- Crémeux de carottes agrumes, homard et sésame noir
- Choux fleur noir et bacon et Saint-Jacques rôties
- Tartare de pomme verte et céleri, œufs et truite fumée
- Mousseline de parmesan, tartare de tomates et jambon sec

LES PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

Le Plateau des 25 ans : 24 pièces : 17.00 €

- Mini quiche Lorraine
- Mini tarte aux légumes
- Mini pizza aux légumes
- Mini pizza olive et anchois
- Mini croissant au jambon
- Mini feuilleté norvégien

Le Plateau prestige : 20 pièces : 19.00 €

- Samoussa légumes Saint-Jacques au cognac
- Croque saumon aux herbes
- Chausson de homard et légumes
- Tarte fine oignons confits et langoustine
- Bouchée feuilletée de ris de veau et petits champignons



À TABLE

LES ENTREES FROIDES

Langouste à la Parisienne macédoine maison (2 pers mini)	26.00 €/pers
Saumon fumé maison, blinis au lait ribot chantilly aux herbes et citron vert (3 tanches)	7.60 €/pers
Foie gras de canard maison, chutney de fruits (60 gr)	7.60 €/pers
Crumble de tome, tartare pomme céleri, chantilly verveine et Saint-Jacques rôties	7.60 €/pers
Saint-Honoré poire mangouste à la vanille	12.60 €/pers
Marbré de faisan, pigeon, foie gras de canard en croute	7.00 €/pers
Marbré de foie gras de canard veiné au vin rouge, cœur poire langoustine (60gr)	7.60 €/pers
Eclair de foie gras mi-cuit et chutney de fruits	9.60 €/pers
Coquille de saumon macédoine	5.00 €/pers

LES ENTREES CHAUDES

Coquille Saint-Jacques façon Pierre	6.00 €/pers
Gratiné de Saint-Jacques à la bretonne	6.00 €/pers
Feuilleté de Saint-Jacques aux petits légumes	7.00 €/pers
Tarte de fine de Homard légumes du soleil, coulis d'étrilles	10.00 €/pers
Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes	9.00 €/pers
Nage de Homard et langoustines façon pot au feu	18,00 €/pers
Bouchée de ris de veau façon reine	7,00 €/pers
Nage de retour de pêche sauce Lucullus	8,00 €/pers
Risotto de cèpes parmesan aux légumes	7,00 €/pers



LES POISSONS FROIDS ET TERRINES

Terrine de saumon et saumon fumé aux herbes (2tr/pers)	7.00 €/pers
Terrine de Saint-Jacques au safran (2tr/pers)	7.50 €/pers
Terrine de Homard à l'oseille (2tr/pers)	8.00 €/pers
Saumon farci aux petits légumes (10 pers minimum)	8.00 €/pers
Merlu farci aux langoustines (10 pers minimum)	8.00 €/pers

Toutes nos terrines sont accompagnées de mayonnaise et sauce verte

LES POISSONS CHAUDS

Saumon rôti au lard, velouté au vin rouge	14,00 €/pers
Brochette de Saint-Jacques aux petits légumes	15,00 €/pers
Nage de retour de pêche au cidre et pommes confites (Lotte, lieu, cabillaud, saumon, crevettes, moules)	16,00 €/pers
Filet de Saint-Pierre aux petits légumes	18,00 €/pers
Dos de bar au cidre	17,00 €/pers
Filet de sandre aux amandes et beurre d'agrumes	14.00 €/pers
Homard entier à l'américaine	45.00 €/pers
½ langouste Thermidor	28.00 €/pers
Lotte rôtie au lard fumé et andouille de Guémené, beurre de cidre	17.00 €/pers

Tous nos poissons sont accompagnés de Riz Pilaf et légumes du moment

LES VIANDES, VOLAILLES ET GIBIERS

Filet de canard aux morilles	14.00 €/pers
Cuisse de canard confite à l'orange	12,00 €/pers
Filet de veau et lard fumé façon grand-mère	15.00 €/pers
Filet de veau aux Saint-Jacques et langoustines	16.00 €/pers
Filet de bœuf en croute duxelles façon Rossini sauce périgueux (6 pers mini)	18.00 €/pers
Suprême de pintade moelleux Vallée d'Auge, pomme et raisins au calva	12.00 €/pers
Caille farcie aux raisins et foie gras, jus de volaille au Porto	12.00 €/pers
Gigue de chevreuil rôtie au thym, sauce Grand veneur	17.00 €/pers
Pavé de cerf échalotte confite et petits champignons jus corsé	13,00 €/pers

Toutes les viandes sont accompagnées de gratin normand et pomme fruit

Chapon rôti et farci aux châtaignes & Pommes grenailles à la graisse d'oie, tomate braisée pour 8/10 pers	95.00 €
Cuisseau de porcelet rôti au miel et aux épices & Pomme grand-mère et tomate braisée pour 8/10 pers	85.00 €

CÔTÉ SUCRÉ

NUMBERS CAKE

Le Number Cake des 25 ans 8/10 pers : 40.00 €

LES BÛCHES

4.50 € la part - Bûche de 2, 4, 6, 8 ou 10 personnes

Bûche Saint-Honoré (Choux vanille caramélisé, pâte sucrée, caramel au beurre salé)

Bûche citron/framboise de ronce (dacquoise amande framboise, mousse légère citron, compotée de framboise de ronce)

Bûche jasmin (biscuit chocolat, chocolat au lait jasmin, mûre citron vert, macaron mûre)

Bûche Carambar (biscuit brownie, mousse carambar et macaron)

DÉLICE GLACÉ

Assiette nougatine, parfait vanille, choux crème glacée vanille glaçage chocolat, coulis caramel

15 choux : 75.00 €

COFFRET DE MACARONS

(Vanille, agrumes, pistache, fruits rouges, café, chocolat)

12 pièces : 13.00 €

24 pièces : 24.00 €

MIGNARDISES

Tartelette chocolat, orange, meringue chocolat

Tatin poire verveine, pain de gène

Choux croquant fruits rouges

Tartelette citron Traou Mad

Dôme chocolat croquant aux amandes

20 pièces : 29.00 €



LES MENUS

MENU LUTIN – 12.00 €/pers

Coquille Saint-Jacques façon Pierre
Emincé de poulet champignons et lardons
Pomme dauphine

Bûche carambar (*biscuit brownie mousse carambar et macaron*)

MENU SOMPTUEUX – 19.00 €/pers

3 gourmandises à chauffer

Blanc manger de langoustines et saumon fumé
Tartare de pommes et fenouil aux œufs de truite

Carré feuilleté de Saint-Jacques et crevettes aux
poireaux
Beurre de cidre

Gigotelette de pintade farci aux petits champignons
Jus des bois
Gratin normand & Carottes et navet biseauté

Bûche citron framboise de ronce



MENU PRESTIGE – 25.00 €/pers

3 gourmandises froides

Foie gras de canard maison
Chutney de fruits, pain au maïs

Cocotte de Saint-Jacques et retour de pêche
aux petits légumes

Pavé de cerf, échalotte confite, jus corsé
Gratin normand
Pomme fruit à la gelée de groseille

Bûche Jasmin

MENU ETINCELANT – 38.00 €/pers

4 gourmandises froides

Terrine de foie gras truffé
Chutney de poires au safran, tartine céréale

Choux farcis de homard et Saint-Jacques façon grand-mère
Jus terre mer

Filet de biche rôti au thym, jus mariné
Petites girolles, farçons de pomme de terre

Bûche Saint-Honoré



BON DE COMMANDE N°

Nom :

Tél : @ :

Date : Heure retrait :



Nombre (Parts ou pièces)	Description	Prix unitaire	Total
TOTAL			€

Remarque : Nos prix s'entendent à la part et en TTC

Commandes à passer

Au plus tard le 20 décembre pour Noël & le 27 décembre pour la Saint Sylvestre

A retirer uniquement dans nos locaux d'Hennebont de 9h00 à 13h00 – et 14h00 à 17h00
Le jeudi 24 et le jeudi 31

Pas de commande à emporter ni de livraison pour le 25/12 et 1/01/2021

Nous contacter :

ZI de Kérandré - 1 rue de Gutenberg 56700 Hennebont

Tél : 02 97 36 53 37

@ : accueil@poulain-traiteur.com