

## Nouveau

Nous vous proposons un service traiteur vous trouvez sur cette page quelques exemples de plats pour vos repas de réception.

Ceux-ci peuvent varier selon les saisons,  
N'hésitez pas à nous faire part de vos désirs !

### Nos mises en bouches

- queue de langoustine concasser de tomate
- chipirons
- cuillère de foie poilée
- Foie gras
- verrine combavas
- Crevette aux poireaux
- Saumon mariné
- tartare de saumon
- escargot
- ris de veau
- mini chèvre
- boudin de canard pomme
- toast saumon
- toast rillettes canard au foie gras
- magret fumet
- jambon de pays
- mini choux aux surimi
- bulots
- crevettes
- Huitres
- tapenade

### Nos entrées

- Farandole de canard Magret fumé, foie au sauternes, Foie poché au vin rouge
- Salade de petites St-jacques aux pleurotes
- Salade fraîcheur océane aux herbes moules, crevettes, calamars, mesclun
- Moules, crevettes, calamars, mesclun
- Risotto aux fruits de mer
- Salade Marencine (graton, gésier de canard tiède) (foie gras)
- Escalopes de foie Frais de canard poêlées
- Ris de veau à l'ancienne
- Tartare de saumon
- Tartare de saumon et saint jacques
- Tartare de Lieu
- Saumon Marinée a l'aneth
- Saumon fumé
- Cabillaud fumé
- Feuillé de fruit de mer

### Nos poissons

- Coussin de saumon de basilic
- Saumon base température
- Cabillaud farci au pesto
- Dos de cabillaud a la concasser de tomate au combavas
- Fricassée de poisson
- Gratin de poisson
- Lasagnes de fruit de mer
- Saint-Jacques aux beure de poireaux

### Nos viandes

- Mignon de Truffard aux délices des sous bois
- Emincé de porc a l'ananas et au gingembre
- Poitrine de veau farci
- Rôti de veau
- Magret de canard au miel
- Manchon e canard confits
- Cuisse de canard confits
- Suprême de pintade aux pleurote
- Suprême de volaille aux écrevisses aux coulis de langoustines
- Carre d'agneau à la crème d'ail
- Gigot d'agneau aux senteurs de thym
- Ris de veau rôti
- Ris de veau à l'ancienne
- Caille farcis aux cèpes

### Nos accompagnements

- \* Assortiment de légumes
- Purée de panais
- Purée de carotte
- Purée de brocolis céleris
- Ecraser de pomme de terre
- Gratin dauphinois
- Pomme lyonnaise
- Pomme boulangère
- Pomme Biron
- Pomme sauter persillade
- Pomme paysanne
- Choux rouge braiser
- Choux vert braiser
- Ratatouille
- Courgette sauter
- Flan de courgettes
- Flan de poireaux
- Quinoa
- Polenta moelleuse

### Nos desserts

- Assiette gourmande
- Profiterole
- Duo de dessert
- Gâteau basque
- Délice au trois chocolats
- Délice poire lactée caramel
- Tartelette aux poire
- Sablé breton ganache chocolat blanc monté
- Douceur des Iles
- Tarte aux pommes
- Tarte aux fruits
- Tourtières
- Crème brûlée
- Fontaine au chocolat
- Dôme Praliné
- Pavlova
- Assiette de fromage
- Fromage

