

Fromages et Desserts

LES FROMAGES Tarif / pers.

Le Plateau de 5 sortes et Salade Verte

(Brie de Meaux, Saint-Nectaire, Tome, Chabichou, Reblochon)
Mini 10 personnes 3,50€

Le Croffin de Chavignol en Beignet et son Mesclun

Mini 6 personnes 3,70€

Le Feuilleté de Bleu et Compotée de Poires et son Mesclun

Mini 6 personnes 3,70€

LES CLASSIQUES Tarif / pers.

Minimum 6 personnes

Mille Feuilles Pâtissier 2,10€

Paris Brest 2,10€

Saint Honoré 2,10€

Eclair Chocolat/Vanille/Café 1,90€

LES TARTES Tarif / pers.

Minimum 6 personnes

Tarte Tatin 2,20€

Tarte aux Pommes 1,80€

Tarte Amandes, Framboises, Fruits Frais 2,70€

Tarte Royale Fraises (pâte sucrée, pistache, crème brûlée, fraises fraîches) 3,00€

Tarte She Was Lemon (pâte sablée, noisettes, chocolat, citron, purée de fraises, chiboust) 3,00€

LES ENTREMETS et GRANDS DESSERTS PERSONNALISABLES Tarif/pers.

Le Fraisier et sa Mousseline Vanille 2,90€

Le Créole et Fruits Exotiques 2,90€

Entremets Oléna (biscuit brownie, ganache chocolat, orange confite) 2,90€

Croquant Chocolat (biscuit joconde, praliné feuilletine, mousse chocolat) 2,90€

Entremets Royal aux Fruits (mousse vanille, biscuit joconde, fruits frais) 2,90€

Entremets Coco Choc Caramel Passion 2,90€

LES MIGNARDISES SUCREES

L'assortiment de 24 pièces 22,00€

L'assortiment de 36 pièces 30,00€

LES MINI DESSERTS EN VERRINES ET CASSOLETTES

L'assortiment de 24 pièces 38,00€

L'assortiment de 36 pièces 54,00€

LES MACARONS

L'assortiment de 12 pièces 13,00€

L'assortiment de 24 pièces 24,00€

La Pyramide de Macarons assortis (120 pièces) 140,00€

LES PIECES MONTEES Tarif/pers.

Choux en mousseline et nougatine

3 choux et nougatine 5,50€

5 choux et nougatine 7,00€

Informations

Commander...

Commande par **téléphone** (02 97 36 53 37) au moins 8 jours à l'avance.

Venir chercher sa commande...

Au moment de la commande, merci de préciser le **jour** et l'**heure** auxquels vous venez chercher votre commande (pendant les heures d'ouverture de bureau) :

Du lundi au vendredi : 9h-12h, 14h-17h30

Samedi : 9h-12h

Dimanche : sur demande

Régler sa commande...

Règlement en une seule fois quand vous venez chercher votre commande.

Rapporter le matériel ...

Merci de rapporter le matériel prêté le lendemain de votre réception (ou le jour ouvré suivant).

Besoins complémentaires...

Si vous avez besoin de vaisselle, de décoration florale, de mobilier, n'hésitez pas à nous contacter, nous répondrons avec plaisir à vos demandes!

Poulain & Fils Traiteur vous remercie !

POULAIN & FILS TRAITEUR

1 rue Gutenberg

ZI de Kerandré

56 700 HENNEBONT

Tel: 02 97 36 53 37 / Fax: 02 97 36 42 54

E-mail : poulain.traiteur@wanadoo.fr

www.poulain-traiteur.com

L'ÉVENEMENTIEL

Poulain & Fils Traiteur

LA CARTE A Emporter



Apéritif

LES AMUSES BOUCHES A CHAUFFER

Les Feuilletés et Mini Tartes assortis

5 pièces/pers 2,40€/pers.

Les Amuses Gueules et Beignets assortis

5 pièces/pers..... 3,60€/pers.

Beignet de : crevettes, Saint-Jacques, calamars, briochettes d'escargot, Mini Croques de saumon.

L'Assortiment de Mini Cassolettes

le plateau de 20 pièces 32,00€

Dorade aux algues, lotte aux amandes, saumon et fenouil confit, moules et écrevisse au curry, rouget à la provençale, Saint-Jacques et choux-fleurs et coulis d'étrilles

LES PIECES SALEES FROIDES

Les Canapés Végétariens

le plateau de 20 pièces – 4 variétés 19,00€

Les Canapés Poissons

le plateau de 20 pièces – 4 variétés..... 21,00€

Les Canapés Prestige

le plateau de 20 pièces – 4 variétés 25,00€

Les Blinis en Apéritif

Saumon Fumé sauce Citron, Saint-Jacques poêlées et Asperge Verte, Homard à l'Orange, Roquefort aux Noix, Magret Fumé et Tomate Confitée

le plateau de 20 pièces 23,00€

le plateau de 40 pièces..... 44,00€

le plateau de 60 pièces..... 62,00€

LES MINI NAVETTES GARNIES

Roastbeef/Salade, Jambon Sec/Parmesan/Tomate Confitée,

Lieu Fumé/Roquette/Sauce Ciboulette, Magret Fumé/Foie

Gras/Haricots Verts, Jambon Blanc/Comté/Tomate Confitée

le plateau de 20 pièces 44,00€

le plateau de 40 pièces..... 84,00€

le plateau de 60 pièces..... 120,00€

LES PAINS SURPRISES

40 pièces / 60 pièces

Pain Campagne Céréales aux Fromages 19€/24€

Pain Campagne Céréales Charcuterie 17€/21€

Pain Campagne Céréales Saumon Fumé / Charcuterie 20€/24€

Pain Campagne Sésame aux Deux Saumons 26€/30€

Pain Brioché Cocktail aux Crabes et Maquereaux 30€/36€

LES P'TITS VERRES COCKTAIL

Rouget à la Provençale et Crumble de Parmesan, Tartare de Saumon et Tiramisu Citron, Tartare de Légumes et Rougail de Tomates, Duo de Saint-Jacques et Pointe d'Asperge, Crème de Foie/Gras Magret Fumé et Pain d'Epices

le plateau de 20 pièces 36,00€

le plateau de 40 pièces..... 70,00€

le plateau de 60 pièces..... 102,00€

Déjeuners et Dîners

LES ENTREES FROIDES

Tarif / pers.

Fond d'Artichaut Norvégien 5,90€

Nonnette aux Deux Saumons 5,70€

Parmentier de Saint-Jacques et Crustacés à la Provençale, Rougail de Tomates 5,20€

Pagode Antillaise 5,10€

Verrine d'Avocat, Asperges et Crevettes aux Agrumes 5,60€

Pamplemousse Cocktail aux Crabes et Ecrevisses..... 4,90€

Salade de Homard et Saint Jacques à l'Orange Vanillée ... 8,90€

Opéra de Caille et Foie Gras façon Mendiant, Chutney de Fruits 7,60€

Les Crudités Assorties (300g/pers.) 4,00€

Le Plateau de Charcuterie Maison 4,90€

LES FOIES GRAS

Foie Gras de Canard Mi-Cuit Nature (60g/pers.) 7,80€/pers

Foie Gras de Canard Truffé à 3% (minimum 1kg) 180,00€/kg

Marbré de Foie Gras de Canard et Chocolat façon Mendiant 7,20€/pers

LES POISSONS FROIDS ET TERRINES DE LA MER

Tarif / pers.

Médaille de Saumon Frais et Basilic, Panier de Légumes Macédoine (mini 8 pers.) 4,90€

Truite farcie aux Petits Légumes, Tartare de Légumes au Citron Vert (mini 8 pers.) 6,10€

Terrine de Lotte et Langoustines (2 tranches/pers.) 5,60€

Terrine de Saint-Jacques au Safran (2 tranches/pers.)..... 5,60€

Terrine de Saumon Frais et Fumé aux Herbes (2 tranches/pers.) 4,40€

LES ENTREES CHAUDES

Tarif / pers.

Tarte fine feuilletée aux Saint-Jacques et Légumes confits, Pointes d'Asperges 4,90€

Tarte fine de Rouget et Chorizo façon Niçoise 5,10€

Feuilleté de Saint-Jacques aux Petits Légumes 4,10€

Coquille Saint-Jacques façon Pierre 4,00€

Gratiné de Saint-Jacques à la Bretonne 4,00€

Bouchée à la Reine au Ris de Veau 4,10€

Feuilleté de Homard et Pleurotes aux Agrumes 7,80€

Aumônière de Saint-Jacques et sa Julienne de Légumes aux Epices 4,80€

LES PLATS UNIQUES

Tarif / pers.

Paëlla (poulet, porc, légumes, calamars, crevettes, moules, riz) environ 500g/pers. 5,80€

Couscous (poulet, agneau, merguez, légumes, semoule) environ 500g/pers. 5,80€

Choucroute Alsacienne (saucisse de Frankfort, jarret, saucisson à l'ail, lard cuit, choux, pommes de terre) 7,60€

Choucroute de la Mer (saumon fumé, cabillaud, lieu, Saint-Jacques, moules, langoustines, choux, pommes de terre) 9,00€

Coq au Vin, Pommes Vapeur 7,20€

LES POISSONS CHAUDS

Tarif / pers.

Tous nos poissons sont accompagnés de riz pilaf et de julienne de légumes.

Filet de Dory aux Petits Légumes 6,60€

Dos de Cabillaud aux Crustacés et Coulis d'Etrilles 6,90€

Filet de Bar poêlé au Beurre de Cidre 8,90€

Filet de Lotte à l'Américaine 9,40€

Brochette de Saint-Jacques aux Petits Légumes

(5 Noix de St Jacques)..... 6,50€

Brochette de Retour de Pêche (Saumon, Lotte, Lieu),

Beurre Blanc 6,50€

Cassolette de Saint-Jacques aux Petits Légumes

(6 Noix de St Jacques) 9,00€

Navarin de Homard aux Agrumes et son Coulis 12,00€

Cassolette des Glénans (Saumon, St Jacques, Lieu, Crevettes, Moules)..... 9,00€/pers.

Homard à l'Armoricaine

(homard européen cuit par nos soins, 500/600g)..... 26,00€

Demi Langouste grillée aux Petits Légumes 21,00€

LES VIANDES CHAUDES

Tarif / pers.

Toutes nos viandes sont accompagnées de deux garnitures.

Tronçon de Filet Mignon de Porc et Lard Fumé façon Paysanne 7,90€

Filet de Porc en Portefeuille de Pommes et Foie Gras 8,20€

Carré de Porc Laqué à l'Orange (mini 10 pers.) 7,20€

Noix de Jambon Sauce Grand-Mère 6,90€

Jambon Grillé entier, Pommes Grand-Mère mini 40 pers. 6,50€

Coussin de Jambon Mariné au Chablis 7,50€

Filet de Veau aux Saint-Jacques et Langoustines, Jus Terre&Mer 10,30€

Filet de Bœuf en Croûte et son Jus aux Truffes 11,30€

Gigot d'Agneau en Croûte farci et son Jus au Romarin 9,70€

LES VOLAILLES

Tarif / pers.

Toutes nos volailles sont accompagnées de deux garnitures.

Effeillé de Filet de Canard et Pommes Confitées,

Sauce au Cidre 8,10€

Emincé de Filet de Canard aux Morilles ou aux Poivres 8,10€

Filet de Canette aux Epices et au Miel 7,90€

Cuisse de Canard Confitée aux Fruits 7,20€

Suprême de Pintadeau farci au Foie-Gras et Pleurotes 8,20€

Caille farcie en Crapaudine et Foie Gras 8,90€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Tarif / pers.

Gratin Normand

Pommes Grand-Mère

Pommes Dauphines

Poêlée 4 Saisons

Flan de Courgettes

Tomates Provençales

Endives Caramélisées

Poêlée Forestière

2 garnitures 3,50€