

... Les Menus

CERFEUIL

Chartreuse de Saint-Jacques aux Herbes et
Son Tartare
Chips et Vinaigrette de Betteraves

Filet de Canette Rôti aux Epices et au Miel
Timbaline de Jeunes Légumes
Pommes Grenailles
Tomates Grappes

Crottin de Chavignol en Beignet et
Son Mesclun

Le Créole et Fruits Exotiques

21,50€ / personne

LAURIEUR

Foie Gras de Canard et sa Brioche au Maïs
Chutney de Fruits

Soufflé de Saint-Jacques et Lotte aux Herbes
Coulis d'Etrilles

Filet de Veau et Lard Fumé aux Morilles
Gratin Normand
Flan de Courgettes

Entremets Coco Caramel Choc Passion

27,50€ / personne

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

Cocktails

+

Menus

A EMPORTER



Les Cocktails

Les cocktails sont prévus pour un minimum de 12 personnes.

PRETTY

Tarif / pers.

Pièces froides

Crostini de Poivrons Confits et Rougail de Tomates
Pic de Blé Noir de Thon aux Herbes
Pain Brioché Cocktail
Madeleine au Fenouil et Tartare de Crabe
Pic de Courgette Chèvre et Ecrevisse au Basilic
Omelette Quatre Saisons en Cuillère, Saumon Mariné au Sésame

Pièces Chaudes

Amuse-Bouches et Feuilletés
Brochettes Chaudes

6 pièces par personne..... 5,90€

WONDERFUL

Tarif / pers.

Pièces Froides

Croûton Pistache, Mousse de Betterave et Saint-Jacques Marinée
Pannequet de Courgette et Tapenade, Crème Balsamique
Cuillère de Rouget Antiboise et Copeau de Chorizo
Pic d'Asperge et Magret Fumé
Sablé Parmesan et Piment d'Espelette, Tartare de Saumon au Basilic
P'tit Verre d'Avocat Pamplemousse et Crevette à l'Aneth
Madeleine aux Epices et Foie Gras au Miel
Bruschetta de Tomate Confite et Jambon Sec

Pièces Chaudes

Assortiment de Croustilles
Poêlon de Rouget
Brochette d'Agneau au Thym
Feuilletés et Briochettes Assortis

10 pièces par personne..... 9,90€

BEAUTIFUL

Tarif / pers.

Pièces froides

Pannequet de Saumon aux Agrumes et Caviar de Courgettes à la Menthe
Pressé de Foie Gras et Figs aux Poivres
Croustillant de Homard et Fenouil au Curcuma
Gaspacho de Légumes du Moment au Basilic
Crumble de Rillettes de Sardine au Parmesan
Tataki de Thon et Mangue en Chutney
Chips de Pomme de Terre, Chèvre et Saumon à l'Aneth
Tortilla d'Endive et Fondant de Tourteau au Sésame
Bonbon de Foie Gras, Abricot Moelleux et Pain d'Epices
Cuillère de Truite et Lieu en Tartare au Citron Vert
P'tit Verre Arlequin d'Ecrevisse aux Agrumes,
Chantilly de Petits Pois

Pièces Chaudes

Poêlon de Lotte Rôtie à l'Ail, Velouté aux Herbes
Croustille de Canard aux Fruits
Tartelette Florentine au Basilic
Brochette de Poulet au Gingembre

10 pièces par personne 11,00€

MARVELOUS

Tarif / pers.

Pièces froides

Pannequet de Saumon aux Agrumes et Caviar de Courgettes à la Menthe
Pressé de Foie Gras et Figs aux Poivres
Croustillant de Homard et Fenouil au Curcuma
Gaspacho de Légumes du Moment au Basilic
Crumble de Rillettes de Sardine au Parmesan
Tataki de Thon et Mangue en Chutney
Chips de Pomme de Terre, Chèvre et Saumon à l'Aneth
Tortilla d'Endive et Fondant de Tourteau au Sésame
Bonbon de Foie Gras, Abricot Moelleux et Pain d'Epices
Cuillère de Truite et Lieu en Tartare au Citron Vert
P'tit Verre Arlequin d'Ecrevisse aux Agrumes,
Chantilly de Petits Pois

Pièces Chaudes

Poêlon de Lotte Rôtie à l'Ail, Velouté aux Herbes
Croustille de Canard aux Fruits
Tartelette Florentine au Basilic
Brochette de Poulet au Gingembre

12 pièces par personne 12,50€

Les Menus ...

BASILIC

Crudités assorties (3 sortes)

Coquille Saint-Jacques façon Pierre

Noix de Jambon Sauce Grand-Mère
Gratin Normand
Tomates Braisées

Tarte aux Pommes

16,50€ / personne

ROMARIN

Parmentier de Saint Jacques et
Crustacés à la Provençale
Rougail de Tomates

Tarte Fine de Rouget et Chorizo façon Niçoise

Carré d'Agneau Rôti aux Herbes
Tian de Légumes
Pommes Grenailles

Entremets Andalousie
(Ganache Chocolat, Mousse Citron et Citron Confit)

21,00€ / personne