

Menu des Elfes - 12.00 €

Rosace de saumon fumé
& chantilly citron

Jambonnette de poulet farcie
Pommes rissolées aux petits champignons

Bûche Carambar

Menu Gourmand - 19.00 €

3 gourmandises à réchauffer
*(Mini croissant au jambon parfum de truffe,
Mini vol au vent de volaille, Quichette aux légumes)*

Ballotine de homard,
Sauce ravigote

Nage de retour de pêche
& petits légumes, sauce normande

Ballotine de canard farcie
aux pommes et châtaignes, jus des bois
Gratin de pomme de terre et flan de légumes

Bûche Capuccino

Menu Festif - 15.00 €

Gratin de St Jacques
& crevettes à la bretonne

Cuisse de canette farcie aux épices, jus des bois,
Gratin de pomme de terre et pomme confite

Bûche Forêt Noire

Menu Scintillant - 25.00 €

3 gourmandises froides
*(Blinis chantilly de betterave et homard, St Honoré de foie gras et
filet de caille, chartreuse de ST Jacques à l'oseille)*

Médaille de foie gras de canard
Confiture d'oignons au vinaigre et aux épices
Croustille aux fruits secs

Soufflé de langoustine et St Jacques,
Confit de poireaux et fenouil,
Bouillon crémeux aux épices

Gigue de chevreuil marinée, sauce Grand Veneur
Pomme fruit à la gelée de groseilles
Gratin de pomme de terre

Bûche Avalanche

Menu Élégant – 38.00 €

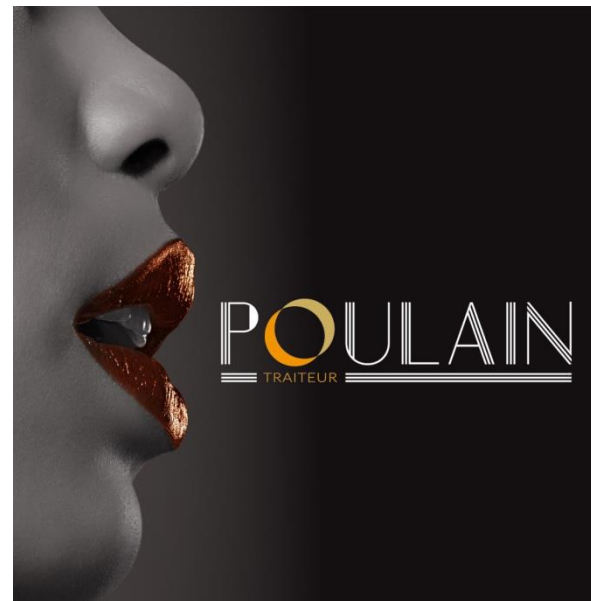
4 gourmandises froides
*(Royal de foie gras et sablé noisette, Blinis de St Jacques au parfum d'Asie, sauce
citron, Crumble de lapereau et confiture d'oignons, cookie de saumon fumé)*

Médaille de foie gras d'oie
Chutney pomme ananas

Tarte fine de homard, croquant de légumes
au parfum de truffe et bouillon crémeux

Noisette de cerf rôtie aux éclats de poivre, jus de truffe
Farçon de pomme de terre
Pomme fruit à la gelée de groseille

Bûche La Cheminée



Menus de Fêtes 2018



A emporter à
Hennebont

Le cocktail

A la carte

(min 4 part identiques)

Les Pièces Froides

Plateau de 24 pièces salées froides « Canapés 4 sortes » - 26.00 €

Crevette ananas aux poivres – Pannequet de saumon et asperge verte – St-Jacques marinées et poire au safran – Magret fumé foie gras abricot

Plateau de 24 pièces salées froides Prestige – 29.00 €

Sablé mendiant et foie gras au Porto, Chartreuse de St-Jacques à l'oseille, Dôme de Chèvre et langoustines caramélisées, Brioche poêlée, œuf de caille sur le plat et caviar d'aubergine

Plateau de 24 Choux Prestige – 28.00 €

Homard Wakamé aux agrumes - St-Honoré de foie gras et filet de caille rôti – Langouste et pomme verte au citron – Saumon et mangue en tartare

Plateau de 24 Blinis – 28.00 €

Saumon fumé, radis et céleri – Asperge Parmesan- Chantilly de betteraves et homard - Chèvre abricot et magret fumé

Coffret 24 p'tit verres cocktail – 44.00 €

Tartare de retour de pêche et légumes au basilic-Brouillade d'œuf et saumon fumé au citron-Crémeux de chèvre, tartare de courgette et crevettes-Pomme ananas, foie gras mi-cuit et pain d'épices-Duo guacamole et caviar d'aubergine, St Jacques rôtie au sésame

Pains surprises

Le pain surprise 60 pièces Céréales saumon et charcuteries – 24.00 €

Le pain surprise 60 pièces Royal (saumon fumé, crème de foie gras, tarama) – 36.00 €

Le pain brioché au crabe 60 pièces – 36,00 €

A Réchauffer

Les 30 feuilletés et mini tartes assortis – 17.00 €

Mini tarte aux légumes, Tarte provençale, Tarte Lorraine, Mini pizza anchois légumes, Mini feuilleté Norvégien, Mini feuilleté jambon fromage, Mini croissant

Les 30 Amuses bouches prestige – 26.00 €

Tatin de Saint-Jacques endives, Feuilleté de canard en duxelles et foie gras, Cromesquis d'escargot en brioche, Mini bouchée Richelieu aux morilles, Carré feuilleté de homard et crustacés, Croque saumon aux herbes

Les Entrées

Froides

Saumon fumé maison, blinis et chantilly d'herbes (3 tranches)	7.60 € /pers
Terrine de lotte et langoustines, panier de légumes (2 tranches/pers)	7.00 € /pers
Foie gras de canard maison (60gr)	7.60 € /pers
Marbré de foie gras de canard aux épices et vin rouge 60gr)	7.60 € /pers
Chartreuse de St-Jacques et langoustines aux épices et son cœur de betterave (6 pers)	9,00 €/pers
Saint-honoré de homard et Saint-Jacques, asperge et tomate confite au basilic	14.00 €/pers
1/2 langouste à la parisienne « macédoine de légumes » (2 pers min)	26.00 €/pers
Gâteau de lapereau façon paysanne, confiture d'oignons au vin rouge (mini 6 pers)	7,00 €/pers

Chaudes

Coquille St-Jacques façon Pierre	6.00 €/pers
Feuilleté de St-Jacques aux petits légumes épicés	7.00 €/pers
Nage de retour de pêche à la parisienne (saumon, St-Jacques, lieu, crevettes et moules)	9.00 €/pers
Croûte de homard et légumes croquants aux agrumes	16.00 €/pers
Cassolette de St-Jacques forestière (5 noix)	17.00 €/pers
1/2 langouste Thermidor sauce aux petits légumes, riz pilaf (2 pers min)	28.00 €/pers

Pour les produits présentés en contenant => cassolette offerte

Les Plats

Les poissons

Accompagnés de riz parfumé et julienne de légumes

Filet de Saint-Pierre aux petits légumes	16.00 €/pers
Brochette de gambas et Saint-Jacques aux agrumes	15.00 €/pers
Filet de bar en papillote (bacon, poireaux, petits oignons)	17.00 €/pers
Nage de Homard et Saint-Jacques aux agrumes	19.00 €/pers
Quenelle de saumon aux herbes fraîches, sauce normande	12,00 €/pers

Les viandes et gibiers

Accompagnés de gratin normand et pomme fruit à la gelée de groseilles

Suprême de pintade farci aux petits champignons de Paris, jus aux morilles	11.00 €/pers
Filet de veau au bacon et poivre concassé	13.00 €/pers
Pavé de cerf poêlé, sauce venaison	13.00 €/pers
Dos de sanglier rôti aux trois poivres	13.00 €/pers
Filet de bœuf en croûte, duxelles et foie gras, sauce Périgueux(min 6 pers)	18.00 €/pers
(à finir de cuire)	
Filet de cerf poêlé aux éclats de noisette sauce périgueux	17.00 €/pers
Gigue de chevreuil sauce grand veneur	17.00 €/pers
Magret de canard rôti aux épices de Noël	14,00 €/pers

Les Gourmandises

Les Bûches

La Cheminée– 5.00 € la part

Mousse coco, cœur framboise, grenadine, biscuit amande

Capuccino– 4.00 € la part

Mousse café, crémeux caramel, crème légère mascarpone, biscuit amande

Forêt Noire - 4.00 € la part

Ganache montée vanille, mousse chocolat noir, Amarena, biscuit chocolat

Avalanche - 4.00 € la part

Mousse vanille citron, confit de fraise, pâte sablée, biscuit vanille citron

Le plateau de fours sucrés

Croquant chocolat orange, Tartelette citron meringuée,
Dôme chocolat feuille d'or, Mini Paris-brest

20 pièces : 29.00 €

30 pièces : 42.00 €

Le coffret de macarons

Vanille, Agrume, Pistache, Fruits rouges, Café, Chocolat

12 pièces : 13.00 €

24 pièces : 24,00€

Le coffret de mini éclairs

Framboise, Caramel, Coco, Passion, Pistache, Vanille

12 pièces : 13.00 €

24 pièces : 24,00€

Nous contacter :

ZI de Kérandré - 1 rue de Gutenberg 56700 Hennebont

Tél : 02 97 36 53 37

@ : accueil@poulain-traiteur.com

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 19 décembre pour Noël & le 26 décembre pour la Saint Sylvestre

A retirer uniquement dans nos locaux d'Hennebont de 9h00 à 13h00 – et 14h00 à 17h00

le lundi 24 et le lundi 31