

A close-up, black and white photograph of a woman's face, focusing on her nose and lips. Her lips are coated in a shimmering, metallic copper lipstick. The background is dark, and a large, stylized orange and yellow circular graphic element is visible on the right side of the image.

COCKTAILS - MENUS - BUFFETS

POULAIN

TRAITEUR

Notre carte à emporter Pour

les particuliers

VOTRE ÉVÉNEMENT

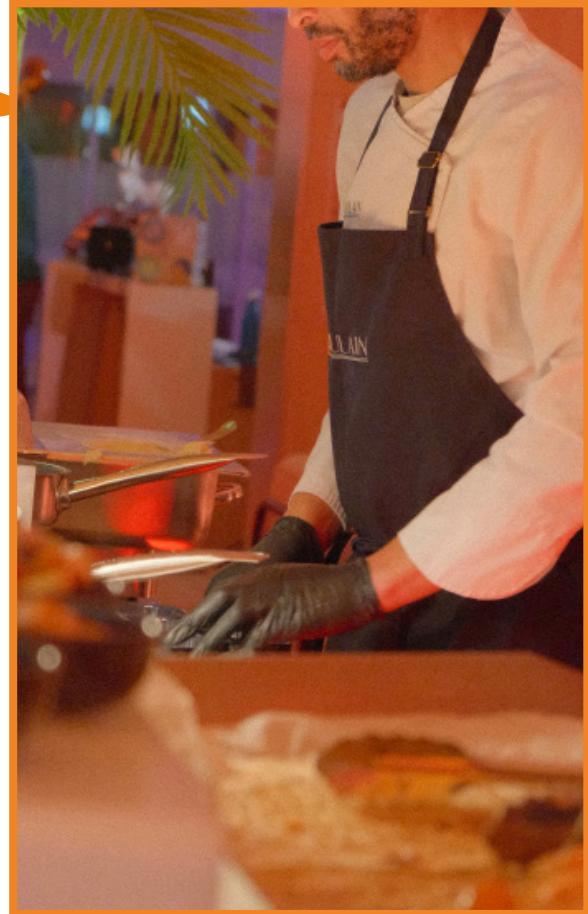
BY POULAIN

Tous les produits de notre carte à emporter sont réalisés de manière artisanale dans nos cuisines à Hennebont, vous assurant qualité et fraîcheur à proximité.

Nous veillons à vous apporter une alimentation saine, équilibrée, inventive et locale. Nous privilégions les producteurs locaux et les produits de saison.

Pour vos anniversaires, baptêmes ou tout simplement pour un bon moment en famille ou entre amis. Nous vous proposons une cuisine authentique et respectueuse de l'environnement.

N'attendez plus et découvrez dès à présent notre **carte à emporter !**



AT
HOME
ET
HOME
MADE



LES PIÈCES COCKTAIL FROIDES

Le plateau assorti d'amuse-bouche – 20 pièces : 32.00 €

Chouquette liégeoise d'estragon et crabe
Sablé aux algues et maquereau fumé
Crumble tome et noix de Saint-Jacques ravigote
Financier de foie gras et chutney de fruits
Bruschetta de tomates confites, jambon sec et parmesan

Les canapés - 20 pièces : 30.00 €

Œuf de caille et tapenade
Roquefort et poire écrevisse
Jambon sec et carottes aux épices façon Meaux
Cannelloni de saumon et Chèvre frais au cumin
Crevette au citron et Wakamé



LES BLINIS

Saumon radis citron
Foie gras pomme et poivre
Chèvre et magret fumé aux noix
Asperge et Parmesan
Chantilly de Saint-Jacques

20 blinis : 27.00 €

40 blinis : 49.00 €

60 blinis : 72.00 €

APÉRITIF



Durée



Température



Thermostat - *remise en température conseillée

LES PIÈCES COCKTAIL À RECHAUFFER



15-20 min



120°



T 4

Les feuilletés et mini-tartes assorties – 30 pièces : 24.00 €

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

Les amuses bouches prestige - 30 pièces : 32.00 €

Tatin de Saint-Jacques endives
Feuilleté de canard en duxelles et foie gras
Cromesquis d'escargot en brioche
Samoussa bœuf coriandre
Bouchée de légumes et retour de pêche

Les mini-poêlons - 20 pièces : 40.00 €

Poêlons (à nous retourner)
Poêlon de crèmeux de cabillaud coco
Lotte et lard au vin rouge
Légumes et crevettes au soja
Poêlon de Saint-Jacques façon « Pierre »
Rouget et légumes confits au chorizo

Nous n'utilisons pas de plastique mais des supports en bambou

APÉRITIF



LES PAINS SURPRISES

Campagne céréales charcuteries

40 pièces : 22.00 €

60 pièces : 27.00 €

Campagne céréales aux fromages

40 pièces : 24.00 €

60 pièces : 28.00 €

Campagne céréales saumon fumé / charcuteries

40 pièces : 24.00 €

60 pièces : 29.00 €

Campagne sésame façon Nordique (lieu, saumon, thon)

40 pièces : 30.00 €

60 pièces : 35.00 €

Brioché cocktail aux crabes et maquereaux

40 pièces : 35.00 €

60 pièces : 41.00 €

LES MINI-BURGERS FROIDS

« Le texan »

Bœuf et béarnaise, Comté, salade et petits oignons

« Le pêcheur »

Cabillaud, caviar d'aubergine, légumes confits et roquette

« Le scandinave »

Saumon fumé maison, oignons, sauce citron et champignons frais

« Le parisien »

Jambon blanc, emmental, œuf dur, tomate et mayonnaise façon Meaux

« Le montagnard »

Jambon sec, Comté, lard fumé, sauce aux poivres

20 pièces : 52.00 €

40 pièces : 94.00 €

60 pièces : 130.00 €

LES COCKTAILS

 Durée  Température  Thermostat - *remise en température conseillée

COCKTAIL n°1 - 6 pièces/pers

Bruschetta de tomates confites, jambon sec et parmesan
Canapé de crevette au citron et Wakamé
Petit verre de fromage blanc aux agrumes
Mini burger texan
Pic de saumon fumé et pomme au citron
Blinis de chèvre et magret fumé aux noix

Prix par personne : 9.00€ TTC

COCKTAIL n°3 - 12 pièces/pers

Pièces froides

Opéra mangue foie gras pain d'épices
Sablé sésame et pain de saumon
Canapé de mille-feuille de Parme façon « mendiant »
Sablé amandes et légumes du soleil
Canapé pomme homard au citron
Moelleux d'olives noires, aubergine et rouget
Mini burger de veau façon Meaux
Cannelloni de saumon et chèvre au cumin

Pièces chaudes

 15-20 min  120°  T 4
Mini tarte au Reblochon
Tarte provençale
Mini feuilleté jambon fromage
Légumes soja aux crevettes

Nous prévoyons 8 froides et 4 chaudes

Prix par personne : 17.50€ TTC

COCKTAIL n°2 - 9 pièces/pers

Chartreuse de Saint-Jacques aux asperges
Bruschetta de tomates confites, jambon sec et parmesan
Sablé de crevette au citron et Wakamé
Canapé d'œuf de caille et tapenade
Brouillade d'œuf et saumon fumé au citron
Mini burger Scandinave
Pince de légumes et radis noir
Croquant sardine et courgette mascarpone
Blinis de chèvre et magret fumé aux noix

Prix par personne : 15.00€ TTC



LES ENTRÉES

Le pain n'est pas fourni.

LES SALADES COMPOSÉES

Les salades composées – 6.50 €/pers

(3 salades au choix, 300 g/pers) minimum 6 personnes

Auvergnate

(Emmental, chou, poitrine fumée, vinaigrette)

Baltique

(Pommes de terre, échalote, saumon fumé)

Tutti-Frutti

(Carottes, choux, pommes, raisins, poivrons, noix de coco, curry)

Bretonne

(Carottes, chou blanc, amandes grillées, mayonnaise, moutarde)

Chypriote

(Choux blanc, raisins secs, noix, sucre, jambon blanc)

Taboulé à la menthe

Tunisienne

(Semoule, merguez, poivrons verts et rouges, piment, oignons, citron, menthe)

Piémontaise

Hollandaise

(Pommes de terre, pommes fruit, saumon, mayonnaise)

Paysanne

(Pommes de terre, tomates, lard cuit, cornichons, oignons, persil, vinaigrette)

Pascaline

(Montée par couche : pommes de terre, tomates, œufs durs, saumon cuit, sauce mayonnaise allégée avec vinaigre de cornichon, saumon fumé au-dessus)

Côte d'Azur

(Pommes de terre, câpres, thon, tomates, vinaigre, chorizo)

LES ENTRÉES

 Durée  Température  Thermostat - *remise en température conseillée

LES ENTRÉES FROIDES

Crumble de tome aux épices et son tartare de retour de pêche au pesto vert

9.00 €/pers

Sablé parmesan sésame, caviar d'aubergines et son duo de saumons

9.00 €/pers

Eclair de tourteaux et crevettes aux agrumes

9.00 €/pers

L'assortiment de charcuterie (minimum 10 pers.)

Terrine grand-mère, terrine de campagne, jambon blanc, lard grillé, Poitrine fumée cuite, Saucissonnailles, jambon sec, rôti de porc cuit, Cornichons et beurre

9,00 €/pers

LES ENTRÉES CHAUDES



30 min



120°



T 4

Coquille Saint Jacques façon Pierre (180g)

8.00 €/pers

Gratiné de Saint-Jacques à la Bretonne (180g)

8.00 €/pers

Feuilleté de Saint-Jacques aux petits légumes

9.00 €/pers

Bouchée à la Reine, au ris de veau

7.00 €/pers

Nage de retour de pêche à la Parisienne

Saumon, St- Jacques, lieu, crevettes et moules

11.00 €/pers

Nage de homard et St-Jacques

22.00 €/pers

Petits champignons en duxelles, légumes glacés, bouillon crémeux

LES ENTRÉES

LES POISSONS ET TERRINES DE LA MER

Mousseline de lotte et langoustines, cœur de brocolis, coulis de crustacés	12.00 €/pers
Terrine de saumon et saumon fumé - mini 6pers (2 tranches par pers)	8.00 €/pers
Saumon fumé maison, blinis et chantilly aux herbes (3 tranches par pers)	12.00 €/pers
Terrine de St-Jacques au safran et petits légumes - mini 6 pers (2 tranches par pers)	10.00 €/pers
Nougat de saumon frais et œufs durs aux herbes fraîches	12.00 €/pers

LES FOIES GRAS

Foie gras de canard maison (60 g/pers)	11.00 €/pers
Marbré de foie gras de canard aux épices et vin rouge (60 g/pers)	11.00 €/pers
Réglette de foie gras de canard et chutney de fruits	11.00 €/pers



 Durée  Température  Thermostat - *remise en température conseillée

LES PLATS

LES VIANDES - minimum 10 personnes 45 min 85° T3

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un gratin et d'un flan de légumes aux herbes

Noix de jambon grillée, sauce Grand-Mère	10.00 €/pers
Filet de cochon farci aux herbes et bacon, jus de viande au cidre	13.00 €/pers
Piccata de porc et foie gras en duxelles, jus corsé	14.00 €/pers
Filet de veau au bacon et poivre concassé	16.00 €/pers
Filet de canard rôti aux morilles, aux poivres et aux fruits	14.00 €/pers
Suprême de pintade farci aux petits champignons de Paris, jus aux morilles	13.00 €/pers
Filet de bœuf en croûte en duxelles, sauce périgieux	24.00 €/pers

LES POISSONS 30 min 85° T3

Tous nos poissons sont accompagnés de riz parfumé et julienne de légumes

Dos de Saumon en croûte de noix, fondue d'endives	17.00 €/pers
Dos de Merlu et coques au vin blanc, beurre blanc	15.00 €/pers
Filet de Bar et « Pancetta affumicata », jus au Marsala	21.00 €/pers
Filet de Saint-Pierre aux petits légumes	21.00 €/pers
Dos de cabillaud au bacon, façon Meaux	19.00 €/pers

LES GARNITURES À LA PART 60 min 80° T3

Gratin Normand (180gr)	3.00 €/pers
Carottes et oignons confits au cumin (120gr)	3.00 €/pers
Arlésienne de légumes au piment d'Espelette (120gr)	3.00 €/pers
Pommes de terre farcies campagnarde en papillote (250gr)	3.00 €/pers

LES PLATS



Durée



Température



Thermostat - *remise en température conseillée

LES PLATS UNIQUES - Environ 500 g/pers



45-60 min



85°



T 3

Carbonade flamande et pommes rissolées	11.00 €/pers
Tartiflette Savoyarde et salade verte (450 g par personne)	11.00 €/pers
Paëlla catalane (poulet, porc, légumes, calamars, crevettes, moules, riz)	10.10 €/pers
Tajine de poulet aux olives et amandes grillées, semoule	10.10 €/pers
Couscous (poulet, brochette d'agneau, merguez, légumes, semoule)	10.80 €/pers
Tajine d'agneau aux fruits secs, semoule	10.40 €/pers
Choucroute Alsacienne <i>(saucisse de Francfort, jarret, saucisson à l'ail, lard cuit, choux, pommes de terre)</i>	11.60 €/pers
Choucroute de la Mer <i>(saumon fumé, cabillaud, lieu, St Jacques, moules, langoustines, choux, pommes de terre)</i>	18.00 €/pers



LES FROMAGES

LE PLATEAU DE FROMAGES

Brie de Meaux, Tome de Savoie, Saint-Nectaire, Sainte-Maure de Touraine, Comté
Salade verte et beurre aux cristaux de sel

(le pain n'est pas fourni avec le plateau)

6 personnes, 400g	29.00€
8 personnes, 550g	35.60€
10 personnes, 700g	41.50€



LES DESSERTS

LES ENTREMETS ET LES GRANDS DESSERTS PERSONNALISABLES

Le Fraisier et sa mousseline vanille (en saison)	3.90 €/pers
Le Créole et fruits exotiques (biscuit dacquoise, mousse passion et mangue)	3.90 €/pers
Croquant Chocolat (biscuit joconde, praliné feuillantine, mousse chocolat)	3.90 €/pers
Entremets Royal aux Fruits (mousse vanille, biscuit joconde, fruits frais)	3.90 €/pers
Finger fraîcheur (croustillant sésame, mousse citron et compotée de pomelos)	3.90€/pers

LES NUMBERS CAKES

Minimum 20 personnes

6.50 €/pers

LES TARTES

Tarte feuilletée aux pommes	3.40 €/pers
Tarte tatin « comme avant »	4.20 €/pers
Tarte Amandine aux fruits de saison	3.80 €/pers
Tarte chocolat praliné	3.80 €/pers
Tarte carrée poire verveine	3.80 €/pers



LES DESSERTS

*Nous demandons une caution de 100.00 € pour les supports de pièces montées, de choux et de macarons.
Nos pièces montées sont personnalisables sur devis.*

LES MIGNARDISES SUCRÉES

Tartelette citron meringuée / Croquant chocolat / Macaron / Crumble / Traou MAD dôme chocolat / Mini-religieuse

L'assortiment de 24 pièces

28.00 €

L'assortiment de 36 pièces

43.00 €

LES MINI DESSERTS EN VERRINE

Panacotta / Tiramisu / Mousse au chocolat / Poire et caramel / Pomme et spéculos / Tarte citron revisitée

L'assortiment de 24 pièces

45.00 €

L'assortiment de 36 pièces

54.00 €

LES PIÈCES MONTÉES

Choux en mousseline et nougatine - Minimum 30 personnes

3 choux et nougatine

8.00 €/pers

5 choux et nougatine

10.50 €/pers

LES MACARONS

Grand macaron pommes confites

L'assortiment de 12 pièces

3.00 €/pers

L'assortiment de 24 pièces

18.00 €

La Pyramide de macarons assortis (120 pièces)

36.00 €

180.00 €



LES BUFFETS

Contenants à nous retourner.

BUFFET FROID n°1 -

19.00 /pers – mini 12 personnes

Salade de carottes et de choux rouges aux lardons et à l'emmental

Salade de blé et saumon façon baltique

Salade campagnarde et pomme de terre, persil et condiments

Terrine de retour de pêche et courgette au basilic, sauce ravigote

Lard cuit et grillé

Poulet grillé à l'estragon

Noix de jambon blanc

Terrine du chef

Assortiment de Saucissonnailles

Brie et salade verte

Tarte pomme caramel

Beurre et condiments

(Pain tranché, 1 boule de campagne pour 4 personnes)



LES BUFFETS

Contenants à nous retourner.

BUFFET FROID n°2 -

22.00 €/pers – mini 15 personnes

Salade Chinoise

(Carottes, soja, blancs de volaille, jambon blanc, champignons noirs, poivrons verts et rouges, radis, coriandre, gingembre frais, vinaigrette au nuoc mam)

Salade Grecque

(Concombres épépinés, feta, tomates, olives noires, poivrons jaunes et rouges, oignons ciselées, vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre de vin)

Salade Tutti-Frutti

(Carottes, choux, pommes, raisins, poivrons, noix de coco, curry)

Salade Piémontaise

Taboulé à la menthe et poivrons

Terrine de légumes en mosaïque

Grecque de légumes au citron et à la coriandre fraîche

Filet de saumon farci aux crustacés et brocolis

Terrine de lotte et retour de pêche au safran et petits légumes

Noix de veau aux herbes

Contre filet de bœuf en éventail

Aiguillettes de poulet aux épices

Rôti de porc aux poivres

Terrine de cochon et pintade aux fruits secs

Saucissonnailles

Tome, St-Nectaire et Chèvre, Salade verte aux noix et raisins

Tarte carrée amandes, poires et abricots

Beurre et condiments

(Pain tranché, 1 boule de campagne pour 4 personnes)



LES BUFFETS

Contenants à nous retourner.

BUFFET FROID n°3 -

30.00 €/pers – mini 20 personnes

Salade Milanaise

(Pâtes Torti, Hadock fumé, saumon fumé, olives noires, crevettes décortiquées, poivrons rouges et verts émincés, échalotes ciselées, basilic émincé, Tabasco, vinaigre de vin et huile d'olive)

Salade Hollandaise

(Pommes de terre, pommes fruits, oignons ciselées, céleri branche, jus de citron, saumon frais fumé, crème montée et mayonnaise)

Salade Exotique

(Ananas, pommes fruits, tomates cerises, radis blanc, emmental, jambon blanc, colombo, huile d'olive, vinaigre de cidre, moutarde à l'ancienne)

Salade Côte d'Azur

(Pommes de terre, œufs durs, tomates fraîches, olives, câpres, oignons ciselées, ail frais, thon émietté, basilic et persil frais, filet d'anchois, huile d'olive, citron vert)

Marbré de légumes aux épices et citron vert, coulis de tomate fraîche

Petit verre de Chèvre et tartare de légumes au basilic

Filet de saumon gravlax aux herbes fraîches

Terrine de homard arlequin au safran et oseille

Effeillé de cabillaud au citron vert et poivres

Pressé de lapereau au cidre et pommes confites, confiture d'oignons

Rôti de bœuf aux aromates

Emincé de volaille au curry et amandes grillées

Composé de cochon et volaille en croûte

Effeillé de noix de jambon et jambon sec, en duo

Arlequin de légumes confits à la coriandre

Plateau de fromages et salade verte

(Brie de Meaux, Tome, St-Nectaire et Chèvre)

Charlotte aux fruits et macaron caramel au beurre salé

Beurre et condiments

(Pain tranché, 1 boule de campagne pour 4 personnes)

LES PORCELETS

PORCELET GRILLÉE ET SAUMURÉ

(découpe et service au buffet pendant 1h inclus dans le tarif)

Légèrement salé et assaisonné avec de l'huile d'olive, moutarde et poivre du moulin

Entre 20 et 30 personnes : 460.00 €

Entre 40 et 50 personnes : 560.00 €

PORCELET FARCI ET GRILLÉ

(découpe et service au buffet pendant 1h inclus dans le tarif)

Le porcelet est désossé et garni d'une fine farce au porc

Entre 30 et 40 personnes : 510.00 €

Entre 50 et 70 personnes : 620.00 €

2 GARNITURE AU CHOIX -

(1 pomme de terre + 1 légume) 4.00 €/pers

Pommes grenailles aux herbes et fleurs de sel, pommes grand-mère, pommes provençales, pommes forestières,
gratin normand

Ratatouille, poêlée quatre saisons, carottes et navets en biseaux

SUPPLÉMENT SERVICE

Service de 20h30 à 22h00 : 100.00€

Service de 22h00 à 23h00 : 150.00€

LES MENUS

MENU 1

Cannelloni de saumon fumé, et fondant d'araignée et tourteaux
Caviar d'aubergine et tartare de fruits aux herbes

Filet de cochon farci aux herbes et bacon, jus de viande au cidre
Gratin de légumes verts et grenailles en persillade

(60 min à 85° ou T3)

Duo de fromages, pousses de salades
Le pain n'est pas fourni.

Entremets poire caramel et coulis de fruits rouges

Prix par personne : 21.00€ TTC

MENU 2

Marbré de volaille et foie gras en croûte
Chutney de fruits

Gratiné de crevette et lotte

Confit d'aubergines et asperge verte et beurre de cidre

(35 min à 85° ou T3)

Gigolette de pintadeau farcie aux noix, en duxelles
Gratin normand, crémeux de courgettes, cerise confite

(45-60 min à 85° ou T3)

Gourmand crémier aux fruits

Prix par personne : 25.00€ TTC

MENU 3

Terrine de foie gras de canard mi- cuit,
Chutney de fruits

Kouign-amann de daurade et crevettes
Tombée de légumes, bisque crémeuse

(30-45 min à 85° ou T3)

Filet de veau poêlé aux pommes et lard fumé, jus corsé
Tatin de pomme de terre, jeunes légumes

(60 min à 85° ou T3)

Paris-Brest revisité,
Macaron et crème vanille

Prix par personne : 32.00€ TTC





COCKTAIL

Pince de carotte et tomates marinées

Petits paris et courgette à la menthe

Carré de patate douce et pignons de pin torréfiés

Crèmeux de choux fleurs et brunoise de carottes au cumin

Pince de carotte et houmous

Clafoutis de cerisette et basilic au lait de coco

Darphin de légumes, crèmeux de lentilles aux noix

Pic de concombre et poivrons confits

Brochette de fruits de saison

Prix par personne : 14.00 € TTC

MENU VEGGIE

MENU

Samoussa de légumes, assortiment de légumes farcis,
huile vierge au basilic

(30 min à 120° ou T4)

Risotto au lait de coco en cocotte, brochettes de légumes du moment
Tomates grappes et jus au soja

(30 min à 120° ou T4)

Fromage au lait de soja, pousses de salades

Ou

Brie, pousses de salades

Carpaccio d'ananas

Ou

Croquant au chocolat

Prix par personne : 24.00€ TTC

POUR LES ENFANTS

COCKTAIL

Mini club jambon fromage

Croutons de rilette

Burger Parisien

Pic de tomate cerise et fromage

Pic de fromage et jambon sec

Prix par personne : 6.00 € TTC

MENU

Coquille Saint-Jacques façon pierre

(30 min à 120° ou T4)

Noix de jambon grillé, pommes rissolées

(45 min à 85° ou T3)

Croquant au chocolat

Prix par personne : 14.00 € TTC



INSTAGRAM



FACEBOOK



Suivez-nous sur nos réseaux sociaux !

POULAIN

TRAITEUR

NOUS CONTACTER

Par téléphone : 02 97 36 53 37

Par e-mail : accueil@poulain-traiteur.com

www.poulain-traiteur.com

Les commandes sont à passer minimum 5 jours ouvrés à l'avance (sous condition de disponibilité), sauf indication spécifique et ne sont plus modifiables à la baisse.

Le minimum de commande identique est de 4 convives.

Certaines pièces peuvent être modifiées en fonction de la saison, des quantités commandées

Le retour du matériel à notre siège social d'Hennebont est à votre charge, dans un délai de 72h après l'enlèvement ou la livraison.

VENEZ CHERCHER VOTRE COMMANDE

1 rue Gutenberg - ZI de Kérandré - 56 700 HENNEBONT

Du lundi au vendredi : 9h-12h et 14h-18h00,

Samedi : 9h-12h

Dimanche et autres horaires : sur demande

NOS CONDITIONS

Livraison possible, à hauteur de 1.50€ TTC du km aller-retour

Supplément pour livraison chaude : 40.00€ TTC

Supplément dimanche et jours fériés : 70.00€ TTC

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes

(Gluten, arachide, sésame, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coques, sulfite, céleri, lupin, mollusque, moutarde...)