POULAIN
TRAITEUR

MENU *de* NOËL

2026

Noël au coin du feu

À emporter le 24 décembre à Hennebont

POULAIN
TRAITEUR

Noël au coin du feu

Cette année, Poulain Traiteur vous invite à retrouver toute la chaleur d'un Noël traditionnel autour d'une table généreuse et conviviale.

Découvrez notre carte de Noël à emporter, imaginée pour accompagner vos moments de partage en famille et vous permettre de profiter pleinement de votre réveillon.

Pièces cocktail, entrées, plats et douceurs de fête : nos chefs ont imaginé une sélection de recettes gourmandes, préparées avec soin à partir de produits de qualité, grâce au savoir-faire de Poulain Traiteur.

Il ne vous reste plus qu'à réchauffer, dresser et partager. Nous nous occupons du reste.

Une carte pensée pour retrouver l'essentiel de Noël : une belle table, des saveurs généreuses et le plaisir d'être réunis.
Pour toute question ou demande d'information, nos équipes se tiennent à votre disposition.

L'équipe Poulain Traiteur

LE COCKTAIL

Les pièces froides

Plateau Traditionnel

20 pièces · 29,00 € TTC

- Opéra de foie gras, pain d'épices et chutney de pomme au cidre
- Blinis au saumon fumé maison, crème citronnée et aneth
- Sablé de sarrasin, effiloché de volaille et crémeux de patate douce
- Canapé de Saint-Jacques, mousseline de crabe et herbes fraîches

Plateau Festif

20 pièces · 29,00 € TTC

- Chouquette de langoustine, mousse de petits pois et citron
- Blinis de lotte, crème de pistache et citron confit
- Tartelette de foie gras, coing épicé et éclats de noisette
- Sablé breton au magret fumé et compotée d'oignons au cidre

Plateau Végétarien

20 pièces · 29,00 € TTC

- Cubik de potimarron rôti, chèvre frais et noix
- Tartelette de champignons, crème de noisette et thym
- Sablé au parmesan, fondue de poireaux et graines torréfiées
- Blinis au houmous de Coco de Paimpol et pickles d'oignon rouge

Plateau du Charcutier

20 pièces · 32,00 € TTC

- Pâté en croûte de volaille, foie gras et pistaches
- Sablé au comté et à l'andouille de Guémené
- Briochette de rillettes de canard confit et chutney de pomme
- Tartinette de jambon sec, beurre aux noix et échalotes confites

LE COCKTAIL

Les pièces chaudes

Les feuilletés et mini-tartes assorties

20 pièces · 24,00 € TTC

- Quichette Lorraine
- Chausson au jambon
- Mini-croissant au saumon et aux poireaux
- Quichette de légumes d'hiver
- Feuilleté aux champignons et au comté

Les amuse-bouches de prestige

20 pièces · 26,00 € TTC

- Feuilleté de canard et foie gras
- Croustillant de Saint-Jacques au sarrasin
- Cromesquis de boudin blanc et pomme
- Mille-feuille au saumon et aux épinards
- Tartelette de roquefort, magret fumé et noix

LE COCKTAIL

Les pains et brioches à partager

Pains briochés

- Saumon fumé maison, beurre citronné et fines herbes
  40 pièces · 35,00 € TTC
- Crabe, tomate confite et pointe de cognac
  40 pièces · 35,00 € TTC

Pains surprises

- 36 pièces au saumon fumé maison
- 12 pièces au jambon blanc et beurre aux herbes
- 12 pièces à la mousse de foie de volaille
  60 pièces · 29,00 € TTC

Pain étoilé de Noël – 24 pièces · 25,00 € TTC

- Rillettes de sardine et citron
- Saumon fumé et beurre citronné
- Jambon sec et beurre aux noix
- Andouille de Guémené et moutarde à l'ancienne

LE REPAS

Les entrées froides

Minimum de 4 entrées identiques

- **Chartreuse de Saint-Jacques et de butternut · 11,00 € TTC**
  Coulis vert aux épices

- **Pâté en croûte de volaille et de foie gras façon arlequin · 11,00 € TTC**

- **Saumon fumé maison · 13,00 € TTC**
  Trois tranches, blinis de sarrasin, crème citronnée et herbes fraîches

- **Moelleux de butternut et Saint-Jacques bretonnes · 15,00 € TTC**
  Chutney de pomme et paprika doux, vinaigrette

- **Foie gras de canard mi-cuit, confiture d'oignons, tuiles fines au maïs · 15,00 € TTC**
- **Foie gras de canard mi-cuit maison**
  Chutney de poire au cidre, pain aux céréales

Environ 500 g – 56,00 € TTC
Environ 1 kg – 106,00 € TTC

LE REPAS

Les entrées chaudes

Minimum de 4 entrées identiques

- **La coquille Saint-Jacques façon Pierre · 8,00 € TTC**
- **Nage de gnocchis au brocoli, petits champignons et langoustine, bouillon crémeux · 13,00 € TTC**
- **Tarte fine de potimarron et châtaignes · 10,00 € TTC**
  Échalotes confites, sarrasin torréfié et velouté de légumes
- **Gratiné de Saint-Jacques revisité · 9,00 € TTC**
  Blancs de poireaux, céleri et lard fumé, jus crémé au safran
- **Tatin de butternut aux Saint-Jacques poêlées · 12,00 € TTC**
  Noisettes torréfiées et velouté délicat aux herbes

LE REPAS

Les plats

Les viandes, volailles et gibiers

Minimum de 4 plats identiques, sauf la tourte (2 pers.)

- **Saltimbocca de filet de cochon · 15,00 € TTC**
  Petits champignons, gratin de pommes de terre et carottes rôties au paprika

- **Ballotine de poulet fermier farcie façon grand-mère · 17,00 € TTC**
  Jus corsé de volaille, gratin de pommes de terre et arlequin de légumes

- **Suprême de chapon farci d'une duxelles de champignons · 19,00 € TTC**
  Jus de volaille corsé, gratin de pommes de terre et purée de céleri, pop-corn aux épices
- **Pavé de cerf, sauce grand veneur · 19,00 € TTC**
  Pomme et poire confites, gratin de pommes de terre et carottes rôties

- **Filet de bœuf façon Wellington · 29,00 € TTC**
  Duxelles de champignons, feuilletage doré, jus réduit et gratin de pommes de terre

- **Tourte de magret et de foie gras de canard · 38,00 € TTC (pour 2 personnes)**
  Duxelles de champignons et chou confit, jus de canard, gratin de pommes de terre

LE REPAS

Les plats

Les poissons et crustacés

Minimum de 4 plats identiques

- **Dos de merlu farci aux crevettes, rôti au thym · 18,00 € TTC**
  Beurre de cidre, panais et carottes rôtis, quinoa aux herbes
- **Filet de bar aux agrumes et chorizo · 21,00 € TTC**
  Sauce aux petits légumes, duo de panais et carottes, quinoa aux herbes
- **Saint-Jacques bretonnes snackées · 23,00 € TTC**
  Crémeux de céleri, sarrasin croustillant et beurre blanc au cidre, riz pilaf
- **Cocotte de homard et de Saint-Jacques · 28,00 € TTC**
  Légumes d'hiver, bouillon de crustacés et riz pilaf
- **Homard européen à l'armoricaine · À partir de 65,00 € TTC par personne**
  Homard entier selon arrivage et calibre, risotto de céleri et riz pilaf

LE REPAS

Les desserts

Les Bûches

Éclat d'Orange
Bûche chocolat-orange · 5,00 € TTC
Biscuit succès aux amandes
Croustillant au chocolat
Crème brûlée à l'orange
Mousse au chocolat noir

Passion d'hiver
Bûche Saint-Honoré exotique · 5,00 € TTC
Sablé breton à la noisette
Croustillant chocolat noisette
Compotée de banane, passion, mangue
Crème légère au grué de cacao et à la vanille torréfiée
Chou à la passion

Douceur Citronnée
Bûche façon tarte au citron · 6,00 € TTC
Biscuit moelleux citron jaune
Pâte sucrée à l'amande
Confit de citron de Menton
Crémeux citron
Mousse légère citron
Meringue suisse

La Bûchette du P'tit chef · 4,00 € TTC la part
Bûche "croquant au chocolat"

Les petits fours sucrés

- Tartelette façon Tatin (sablé au chocolat, pomme confite, chantilly et caramel)
- Chou chocolat-cacahuète (crème au chocolat, praliné cacahuète et fleur de sel)
- Macaron griotte
- Black lemon (citron noir / noisette)

20 pièces · 30,00 € TTC
30 pièces · 45,00 € TTC

MENU VEILLÉE

COCKTAIL

Opéra de foie gras, pain d'épices et chutney de pomme au cidre
Blinis au saumon fumé maison, crème citronnée et aneth
Sablé de sarrasin, effiloché de volaille et crémeux de patate douce
Canapé de Saint-Jacques, mousseline de crabe et herbes fraîches

ENTRÉE FROIDE

Chartreuse de Saint-Jacques et de butternut, coulis vert aux épices

PLAT

Saltimbocca de filet de cochon, petits champignons, gratin de pommes de terre et carottes rôties au paprika

DESSERT

Éclat d'Orange

Biscuit succès aux amandes, croustillant chocolat, crème brûlée à l'orange, mousse au chocolat noir

29,00 € TTC

MENU VÉGÉ

COCKTAIL

Cubik potimarron-chèvre et noix
Tartelette aux champignons
Sablé au parmesan et aux poireaux
Blini au houmous de Coco de Paimpol

Nous prévoyons 4 pièces par personne

ENTRÉE FROIDE

Betterave rôtie, pomme verte, noisette et crème aux herbes

ENTRÉE CHAUDE

Tarte fine de potimarron et châtaignes, sarrasin torréfié

PLAT

Pithiviers de légumes racines, champignons et noix,
jus de légumes réduit

DESSERT

Passion d'hiver

Sablé breton à la noisette, croustillant chocolat noisette, compotée de banane, passion, mangue, crème légère au grué de cacao et à la vanille torréfiée, *chou à la passion*

37,00 € TTC

MENU FESTIF

COCKTAIL

Opéra de foie gras, pain d'épices et chutney de pomme au cidre
Blinis au saumon fumé maison, crème citronnée et aneth
Sablé de sarrasin, effiloché de volaille et crémeux de patate douce
Canapé de Saint-Jacques, mousseline de crabe et herbes fraîches

Nous prévoyons 4 pièces par personne

ENTRÉE FROIDE

Pâté en croûte de volaille et de foie gras façon arlequin

ENTRÉE CHAUDE

Gratiné de Saint-Jacques revisité aux blancs de poireaux, céleri et lard fumé, jus crémé au safran

PLAT

Filet de bar aux agrumes et chorizo
Sauce aux petits légumes, duo de panais et carottes, quinoa aux herbes

DESSERT

Passion d'hiver

Sablé breton à la noisette, croustillant chocolat noisette, compotée de banane, passion, mangue, crème légère au grué de cacao et à la vanille torréfiée, chou à la passion

35,00 € TTC

MENU GRAND SOIR

COCKTAIL

Feuilleté de canard et foie gras
Croustillant de Saint-Jacques au sarrasin
Cromesquis de boudin blanc et pomme
Mille-feuille au saumon et aux épinards
Tartelette de roquefort, magret fumé et noix

4 pièces par personne, parmi les 5 recettes proposées

ENTRÉE FROIDE

Foie gras de canard mi-cuit, confiture d'oignons, tuiles fines au maïs

ENTRÉE CHAUDE

Nage de gnocchis au brocoli, petits champignons et langoustine, bouillon crémeux

PLAT

Suprême de chapon farci d'une duxelles de champignons, jus de volaille corsé, gratin de pommes de terre et purée de céleri, pop-corn aux épices

DESSERT

Douceur Citronnée

Biscuit moelleux citron jaune, pâte sucrée à l'amande, confit de citron de Menton, crémeux citron, mousse légère citron, meringue suisse

49,00 € TTC

MENU FLOCON

ENTRÉE

Mini-coquille de Saint-Jacques façon Pierre

•

PLAT

Suprême de volaille aux petits champignons, pommes grenailles

•

DESSERT

La Bûchette du P'tit chef

Bûche "croquant au chocolat"

•

17,00 € TTC

LA CAVE DES FÊTES

By Poulain Traiteur

LES CHAMPAGNES

- Laurent-Perrier « La Cuvée » Brut 75 cl · 45,00 € TTC
- Louis Roederer « Collection 246 » Brut 75 cl · 65,00 € TTC
- Philippe Glavier « La Grâce d'Alphaël » Grand Cru 75 cl · 45,00 € TTC

CRÉMANT DE BORDEAUX

- Celene – Brut 75 cl · 12,00 € TTC
- Celene – Rosé 75 cl · 12,00 € TTC

LES VINS BLANCS

- Montagny 1er Cru Chazelle 2023 Aline Beauné 75 cl · 45,00 € TTC
- Côtes-du-Rhône, Les Grands Calcaires, Famille Gras - Blanc 75 cl · 24,00 € TTC
- Chablis 1er cru Vaillon, Christian Moreau Père et Fils 2022 75 cl · 65,00 € TTC
- Bourgogne aligoté Olivier Guyot, cuvée David 2022 75 cl · 38,00 € TTC
- Sancerre blanc Matthias et Émile Roblin 2023 75 cl · 34,00 € TTC

LES VINS ROUGES

- Domaine Julien, Côte de Nuits-Villages 2021 75 cl · 48,00 € TTC
- Bourgogne Côte d'Or, Olivier Guyot 2022 75 cl · 42,00 € TTC
- Château Le Châtelet, Saint-Émilion Grand Cru Classé 2013 75 cl · 65,00 € TTC
- Lussac-Saint-Émilion, Château de la Grenière 2020 75 cl · 24,00 € TTC
- Sancerre rouge Matthias et Émile Roblin 2020 75 cl · 34,00 € TTC
- Pomerol, Haut Mazeyres 2019 75 cl · 34,00 € TTC

Achat de vins possible sur place le 24 décembre, lors du retrait, sans précommande et dans la limite des stocks disponibles.

La réservation

Étape 1

Envoyez-nous votre sélection

Par mail :

accueil@poulain-traiteur.com

Dans nos locaux :

1 rue Gutenberg ZI de Kerandré, 56700 Hennebont

Par téléphone :

02 97 36 53 37

Étape 2

Rédaction du bon de commande

Nos équipes rédigent votre bon de commande et vous le transmettent par mail pour validation.

Étape 3

Signature du bon de commande

Signez votre bon de commande et retournez-le par e-mail.

Étape 4

Commande validée

Votre commande est validée !

Notre équipe vous communiquera votre créneau de retrait pour le jeudi 24 décembre 2026.

Remarque : Tous nos prix sont indiqués en euros TTC, à la part ou selon le conditionnement précisé.
Commande à passer au plus tard le 18 décembre 2026
À retirer dans nos locaux d'Hennebont le jeudi 24 décembre 2026 (horaire à définir avec nos équipes).

FAQ

Vos commandes de Noël 2026

Quand et à quelle heure puis-je récupérer ma commande ?

Votre commande sera à retirer le **24 décembre 2026**, directement chez Poulain Traiteur à Hennebont. Un créneau horaire précis, en matinée ou dans l'après-midi, vous sera communiqué à l'avance afin de faciliter votre retrait.

Quelle est la date limite pour passer commande ?

Vous avez jusqu'au **18 décembre 2026 inclus** pour passer votre commande.

Des instructions de réchauffage sont-elles fournies ?

Oui ! Un **livret de conseils** accompagnera votre commande. Vous y retrouverez toutes les indications nécessaires pour réchauffer vos plats dans les meilleures conditions : températures, temps de réchauffage et conseils de préparation.

Dois-je rapporter les contenants après utilisation ?

Non, tous vos plats sont conditionnés dans des barquettes en aluminium à usage unique. **Vous n'avez donc aucun contenant à nous rapporter**.

Combien de temps puis-je conserver mes plats ?

Nos préparations peuvent être conservées jusqu'à **24 heures après leur retrait**, à condition de respecter la chaîne du froid et les consignes de conservation fournies.

Quels sont les moyens de paiement acceptés ?

Vous pouvez régler votre commande à l'avance ou directement lors de son retrait. Nous acceptons les moyens de paiement suivants :

- Carte bancaire
- Virement bancaire
- Espèces
- Titres-restaurant, dans la limite des plafonds autorisés

Puis-je modifier ma commande après l'avoir validée ?

Non, une fois votre commande validée, il n'est malheureusement plus possible de la modifier. Nous vous invitons donc à bien vérifier votre sélection avant confirmation.

Proposez-vous la livraison à domicile ou sur le lieu de travail ?

Non, les commandes sont à retirer exclusivement dans nos locaux,
chez Poulain Traiteur à Hennebont, le 24 décembre 2026.

Puis-je commander pour le réveillon du Nouvel An ?

Non, cette carte est exclusivement proposée pour le réveillon de Noël. Les commandes sont à passer au plus tard le 18 décembre 2026 et seront à retirer le 24 décembre 2026 dans nos locaux à Hennebont.