

CARTE TRAITEUR

Sabrina & Stéphane Brehier



.....
Boucherie - charcuterie - traiteur
.....

02 40 86 03 07
COUËRON



NOS APÉRITIFS



Nos pains et brioches

- ◆ **Pain surprise charcuterie (80 pièces).....32,00€**
Andouille, jambon blanc, saucisson sec, saucisson à l'ail et mousse de canard
- ◆ **Pain surprise poisson (80 pièces).....32,00€**
Saumon fumé, beurre de crabe, beurre de thon, rillette de saumon, beurre de crevettes
- ◆ **Brioche (50 pièces)**
au crabe et saumon fumé.....32,00€
- ◆ **Brioche aux légumes (50 pièces).....32,00€**
tomates, concombres, champignons, avocats

Nos plateaux froids

- ◆ **Le tradition (20 pièces).....19,00€**
Douceurs croquantes de foie gras aux figues, canapés mousse de canard, canapés aux crevettes, canapés au saumon fumé
- ◆ **Le prestige (20 pièces).....23,00€**
Wrap de sarrasin au saumon fumé, macaron salé foie gras, pommes, brochettes de gambas noix de coco, ananas, moelleux de légumes et involtini
- ◆ **Wraps (20 pièces).....19,00€**
Wrap jambon serrano, wrap au saumon fumé, wrap au chèvre et légumes, wrap à l'andouille et moutarde à l'ancienne

Nos plateaux chauds

- ◆ **Mini réductions salées (20 pièces).....12,00€**
Quiche lorraine, saumon, poireaux, oignons et pizza
- ◆ **Mini burger (20 pièces).....23,00€**
Cheeseburger et poulet provençal
- ◆ **Mini clafoutis (20 pièces).....15,00€**
Chèvre lardons, tomates confites mozza, courgettes et saumon, chorizo, olive



verrines en coffret

- ◆ **Le coffret de 6 verrines.....15,00€**
- ◆ **Le coffret de 12 verrines.....28,00€**
Crèmeux de foie gras, cappuccino de tomates confites et fromage frais, panacotta de crevettes

NOS ENTRÉES



TOUS NOS PRODUITS SONT FABRIQUÉS DANS NOTRE LABORATOIRE

Nos entrées froides traditionnelles



| | |
|--------------------------------------------|-----------------|
| ◆ Terrine de Saint-Jacques..... | 3,50€ les 100 g |
| ◆ Terrine de saumon Argentueil..... | 3,00€ les 100 g |
| ◆ Foie gras de canard..... | 7,00€ les 50 g |
| ◆ Saumon fumé..... | 5,50€ les 100 g |
| ◆ Pâté en croûte Arlequin de volaille..... | 3,50€ les 100 g |
| ◆ Pâté en croûte de la mer..... | 3,20€ les 100 g |
| ◆ Assortiment de salades aux choix..... | 4,50€ les 300 g |

Nos entrées aux saveurs mélangées (la part)

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ◆ Verrine de tartare de crabe <i>et guacamole vinaigrette aux agrumes</i> | 6,00€ |
| ◆ Verrine de saumon fumé <i>et tartare de légumes</i> | 6,00€ |
| ◆ Mille-feuilles de homard <i>aux tomates pressées</i> | 6,00€ |
| ◆ Panacotta de langoustines..... | 6,00€ |
| ◆ Tomates fraîcheur <i>aux crevettes</i> | 6,00€ |

Nos entrées chaudes (la part)

| | |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| ◆ Coquille Saint-Jacques <i>à la bretonne</i> | 5,50€ |
| ◆ Feuilleté de Saint-Jacques <i>et méli-mélo de légumes</i> | 5,50€ |
| ◆ Matelote de gambas <i>à la fondue de poireaux</i> | 7,50€ |

NOS POISSONS ET VIANDES



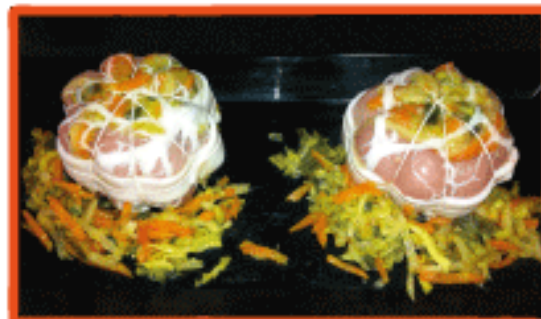
Nos poissons chauds (la part)

- ◆ **Filet de sandre au beurre nantais**
et son risotto de courgettes.....10,00€
- ◆ **Filet de Saint-Pierre aux petits légumes**
et son tian de légumes.....10,00€
- ◆ **Filet de saumon rôti**
et sa fondue de poireaux à la crème.....9,00€
- ◆ **Médaille de lotte à la provençale**
et son flan de légumes de saison.....10,00€



Nos viandes cuisinées (la part)

- ◆ **Confit de canard**
et ses pommes de terre sarladaises.....9,00€
- ◆ **Cuissot de porcelet**
et son jus avec pommes de terre campagnardes.....9,00€
- ◆ **Jambon à l'os sauce porto**
et son écrasé de pommes de terre.....9,00€
- ◆ **Tournedos de canard sauce 3 poivres**
et son gratin dauphinois.....10,00€
- ◆ **Caille désossée farcie au foie gras**
et sa galette de courgettes.....10,00€
- ◆ **Paleron de veau**
et son jus réduit avec ses légumes glacés.....11,00€



NOS PLATS À PARTAGER



Nos plats à partager (la part)

Minimum 15 personnes

- ◆ Tartiflette (400g).....7,00€
- ◆ Poulet basquaise
et son riz basmati.....8,00€
- ◆ Jambalaya de poulet
crevettes ananas et chorizo.....9,00€
- ◆ Couscous royal
(poulet, merguez et agneau).....9,00€
- ◆ Colombo de porc
et son riz pilaf.....8,00€
- ◆ Paella royale
(poulet, porc, 2 langoustines et 2 gambas).....9,50€
- ◆ Rougail saucisse
et son riz créole.....8,00€
- ◆ Choucroute garnie
(poitrine, jarretons, francfort, saucisson).....8,00€
- ◆ Cochon de lait farci avec gratin dauphinois
et tatin légumes du soleil.....10,00€



Plateau de Fromages

À partir de 8 personnes

- ◆ Maître fromager «BEILLEVAIRE»
par personne.....3,00€

Nos formules par personne (vaisselle rendue sale)

- ◆ Formule entre amis
1 verre, 1 grande assiette, 1 petite assiette et les
couverts.....1,50€
- ◆ Formule prestige
2 verres, 1 flûte, 1 grande assiette et 1 petite assiette,
les couverts, une tasse à café.....2,50€

NOS BUFFETS



Le Charcutier 13,50€/pers.

Minimum 15 personnes

- ◆ Assortiment de charcuterie présentée (*jambon blanc, saucisson sec et ail, andouille de vire*)
- ◆ Terrine de pâté de campagne et rillettes de porc
- ◆ Rôti de porc et rôti de bœuf
- ◆ Chips, pain, moutarde et cornichons
- ◆ Plateau de fromages «BEILLEVAIRE»
- ◆ Tarte normande

Le Calboscien 16,50€/pers.

Minimum 15 personnes

(*Choix de 2 à 4 salades suivant le nombre de convives*)

- ◆ Taboulé piémontaise, choux chinois, riz au thon, pâtes fraîches au surimi, nordique méli-mélo
- ◆ Assortiment de charcuterie présentée (*jambon blanc saucisson sec et ail, andouille de vire*)
- ◆ Rôti de porc et rôti de bœuf, et filet de poulet mariné
- ◆ Chips et ratatouille (*à partir de 20 personnes*)
- ◆ Pain, moutarde, et cornichons
- ◆ Plateau de fromages «BEILLEVAIRE»
- ◆ Tarte amandine

L'Essentiel 19,90€/pers.

Minimum 15 personnes

- ◆ Terrine de Saint-Jacques
- ◆ Saumon maison ou rillettes maison *et sa sauce*
- ◆ Pâté en croûte arlequin de volaille
- ◆ Filet de poulet mariné
- ◆ Terrine de légumes
- ◆ Pain
- ◆ Plateau de fromages «BEILLEVAIRE»
- ◆ Opéra Liégeois pommes et poires confites

Le Buffet du Chef 22,50€/pers.

Minimum 25 personnes

- ◆ Entrée froide au choix dans les saveurs mélangées (identique pour tout le monde)
- ◆ Cochon de lait farci *avec gratin dauphinois et tatin de légumes du soleil*
- ◆ Plateau de fromages «BEILLEVAIRE»
- ◆ Fraisier (suivant la saison) ou Croustillant au chocolat

Dessert identique pour tous les convives

NOS PLATEAUX REPAS



Nos plateaux repas uniquement froids (tva à 10%)

Plateau du Marché

18,00€

- ◆ Terrine de poissons du moment
- ◆ Émincés de bœuf
et sa ratatouille
- ◆ Saint-Nectaire fermier
- ◆ Crème brûlée
- ◆ Eau plate, pain, couverts et verre

L'Équilibré

22,00€

- ◆ Salade de tomates mozzarella
et sa vinaigrette balsamique
- ◆ Émincés de poulet à l'indienne
et sa terrine de légumes
- ◆ Chèvre fermier
- ◆ Tarte chocolat
- ◆ Eau plate, pain, beurre, couverts et verre

Le Gourmet

20,00€

- ◆ Saumon fumé et son blini
- ◆ Émincés de porc sauce barbecue
et son Quinoa
- ◆ Brie de Meaux
- ◆ Tarte normande
- ◆ Eau plate, pain, couverts et verre



Le Prestige

24,00€

- ◆ Foie gras de canard
et son chutney de figues
- ◆ Filet de canette rôtie
et sa salade de choux chinois
- ◆ Secret du couvent
- ◆ Tarte citron meringuée
- ◆ Eau plate, pain, beurre, couverts et verre



NOS HORAIRES ET CONDITIONS

Nos horaires d'ouverture :

Du mardi au vendredi **7h30 à 19h00**

Le samedi **7h30 à 18h00**

www.traiteur-brehier.com

02.40.86.03.07

Conditions générales de vente :

Tous nos produits sont réalisés dans notre laboratoire

Pour les plateaux repas : minimum de 5 plateaux repas identiques

Délai de 48 heures à l'avance

Pour les plats chauds : Possibilité de fournir le plat en container chaud pour un minimum de 20 parts

Conditions de livraisons :

À partir de 20 personnes

Sur la Chabossière et Saint-Herblain bourg 10€

Sur le bourg de Couëron 15€

au-delà 30€

Stéphane Brehier
Traiteur

39, boulevard de la Libération - 44220 Couëron - La Chabossière