



*Des aspirations culinaires
pour des mets à votre image.*

La Carte traiteur



- Mariages,
- Anniversaires,
- Réception ...



facebook/aux-délices-du-trégor
auxdelicesdutregor.over-blog.com

Cesson Sévigné - Betton 06 45 51 79 25

www.auxdelicesdutregor.net



Des aspirations culinaires ... Depuis 2003...

Nous travaillons à la la carte, sur rendez-vous ou tout simplement par téléphone.

Soucieux de connaître vos goûts culinaires, le style de prestation que vous recherchez, nous mettons tout en oeuvre pour vous proposer un menu adapté à votre budget.

Nous avons sélectionné avec soins nos fournisseurs pour vous garantir des produits de qualité et répondre au mieux à vos attentes.

Enfin nous sommes entourés d'une équipe sérieuse et professionnelle en cuisine et en salle, qui saura, le jour de votre prestation, être à votre écoute, pour que vous passiez un agréable moment.

Merci pour votre confiance.

Clara Penaud, chef cuisine
Eric Penaud, chef traiteur



À la carte

Les entrées

Le foie gras

Déclinaison aux 3 saveurs (sésame, pavot bleu, piment d'Espelette),
chutney de poire au vin rouge.

7,80 €

La Saint-Jacques et Gambas

Sackées à l'huile de homard, sur Rizotto crémeux et petits légumes

6,50 €

Le tourteau

Pressé aux mangues et litchis, sauce réduite de crustacés,
salade d'herbes parfumée

6,80 €

Trilogie de saumon

Gravelas, fumé, tartare

5,90 €



*Livraison en froid, en chaud par bac isotherme.
Vaisselle en location.
Devis personnalisé.*



À la carte

Les Viandes et accompagnements

Pavé de bœuf sauce miel et vin rouge	7,90 €
Morceau choisi de veau sauce Roquefort et noix	7,50 €
Préssé de canard confit aux fruits secs	6,80 €
Filet de cochon mijoté à la bretonne (andouille, pommes)	6,10 €
Suprême de Volaille aux agrumes	5.50 €



Les poissons

Filet de colin à la dieppoise,	8.80 €
Lotte à l'armoricaine,	9.90 €
Navarin de Saint-Jacques aux petits légumes,	9.50 €
Filet de rouget à la nage de langoustine,	8.60 €
Suprême de cabillaud à l'ostendaise	9.20 €
Corolle de sole à la fondue de poireaux	9.10 €

Chaque plat est accompagné d'une garniture, en fonction de la saison (vitelotte, patate douce, tian de légumes, poêlée confit au balsamique, soufflé brocolis carotte, écrasé de pommes de terre au chorizo, roulé de légumes aux légumes... à définir ensemble



À la carte

Les plats typiques

Poulet (fermier) cuit à la basquaise; poivrons, oignons, tomates	6,50€
Paella royale ; un savoureux mélange entre Terre et Mer (langoustines, calamars, crevettes, moules, poulet)	7,00€
Tajine de pintade fermière , cuite dans un jus parfumé, agrémentée d'abricots et d'amandes effilées	6,90€
Colombo de porc : morceaux de porc fermier, mijotés dans un bouillon d'épices douces et de légumes	6,50€
Kig ha farz : le plat typique du Finistère Pot au feu boeuf, cochon, légumes, farz et son bouillon	8,20€



Couscous

Le royal : poulet, merguez, agneau, boeuf	7,90€
Le complet : poulet, merguez, agneau	6,80€
Le classique : poulet, merguez	6,20€



À la carte

Les Desserts

Les Mignardises.....les 5 en assortiment 5.40 €

Le buffet des desserts:

Tartes diverses, Fromage blanc, salade de Fruits frais 3,70 €

Les individuels (parfums à définir selon goût) à partir de 2.20 €



Les Fromages

Assortiment de 3 fromages et sa confiture de cerises noires 2,50 €

Croustillant de tomme à la mangue 2,80€

Camembert à la bretonne 3,00€

Rocamadour doré sur pain rouge et sa compotée de rhubarbe 3,20€

Services plus:

Livraison en froid, en chaud par bac isotherme.

Pour votre service, maitre d'hôtel et équipe en salle.

Vaisselle en location.

Devis personnalisé.

Les Cocktails dinatoires

Notre sélection pièces froides

La découverte des saveurs en boîte bois
(saint jacques/gingembre ; guacamole/crabe ; chutney de pêches/foie gras...)

Les douceurs salées en verrine
(tomates/mousse pesto ; chèvre miel/crumble ; nouilles Soba/crevette...)

Les carpaccios
(bœuf/parmesan ; saumon/aneth ; saint jacques/ crème verte...)

Les canapés charcutier
(différent pain et ses compositions : figues/saucisson ; rosette/cheddar...)

Les clubs sandwichs
(brebis/légumes grillés ; poulet tandoori/concombre ; thon à la provençal...)

Les canapés réception
(chèvre frais/abricot/pavot ; truite fumé/crème ciboulette ; jambon sec/crème de pruneau...)

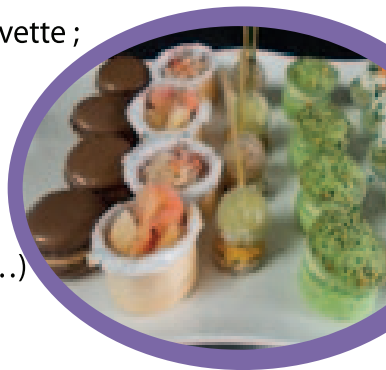
Plaisirs en mini crêpes
(légumes du soleil/pois gourmand ; guacamole/crevette ; fromagère aux 2 saumons...)

Les tortillas garnies
(jambon serrano, saumon fumé, poulet...)

Les moelleux colorés
(carotte/cumin ; betterave/pavot ; pesto et tomate...)

Les macarons salés
(truffe blanche/noisette ; foie gras/pomme...)

Les sphères gourmandes sur sablé
(pois crème de curry lardon ; carotte épinard paprika ; canard moutarde légère...)



Les Cocktails dinatoires

Notre sélection pièces chaudes

Les saveurs de l'écailler

(saint jacques à la bretonne, moules à la provençale, palourdes farcies...)

Les burgers

(canard, bœuf, foie gras, poulet...)

Les bruschetta

(fromagères fines herbes carotte, écrevisse curry ananas, chèvre noix jambon cru...)

Les croustillants camemberts assortis

(à la figue, pomme caramélisé, poires confites,)

Les muffins salés

(tomates basilic, poulet bacon, pesto épinard...)

Les quiches

(à la provençal, fourme, tartiflette, saumon brocolis...)

Les chinoiserries

(samossas, pastilla poulet, nems légumes porc...)

Les fripons en aumônières

(confit d'oignons pomme, poireau fruit de mer, feta olive noire...)

Les baguettes

(tomate/mozzarella ; savoyarde ; italienne...)

Les panés de l'océan

(tempura et panko pour les crevettes...)

Mignote de caille



Les Cocktails dinatoires

Notre sélection pièces sucrées

Les délices autour du chocolat
(buchette, pralin, brownie, blanc ou noir...)

Les fruités
(ananas citron, framboise, fraise...) en tartelette

Les macarons pop
(framboise/hibiscus ; thé matcha ; citron vert/noix de coco...)

Le confiseur
(abricot/pistache ; danoise/pistache ; caramel/noix...)

Collection bretonne
(kouign aman, palets, far, le nantais, ...)

Les donuts fourrés
(chocolat, noisettes, ...)

Les traditions
(financier/pistache ; éclair ; opéra...)

Les choux craquelés
(pistache, framboise, vanille, caramel...)

Les bulles fruitées
(cassis, citron, framboise, pêche...)



Les Cocktails dinatoires

Les suggestions proposées sont en accord avec votre événement, votre style de réception. Dînatoire, déjeunatoire, pour une inauguration ou entre amis.

La mise en place, les boissons (softs et alcools), le nappage, la verrerie et les animations peuvent être un plus.

Formule Starter

6 pièces salées, au chix dans la liste

8,50€
/ pers



Formule Brunch

8 pièces salés dont verrines et club sandwich
3 pièces sucrés (crêpes, gaufres, muffin, mignardise...)

12,90€
/ pers



Formule Dînatoire

12 pièces salées
3 pièces sucrées en mignardise

19,00€
/ pers



A chacun sa formule !

Demandez-nous un devis personnalisé.

Les Cocktails dinatoires --- avec Atelier culinaire

Nous pouvons également vous proposer des ateliers culinaires tout au long de votre cocktail (au choix)

- Le petit Périgord : découpe de foie gras et son pain céréales
- L'Écailleur : Huitres
- Soupe de crustacés
- Le Breizh : Mini galettes de Sarazin garnies
- Bar à salades : composer et créer ses accompagnements
- Wok de petit légumes et Saint jacques
- Jambon à l'os et ses beurres composés
- Plancha : saint jacques, gambas, foie gras... et ses sauces

*Devant vous,
présentation des produits
et cuisson en direct*



Les vins

Le vin rouge : Cabernet ou Pinot noir	7,50 €
Le vin blanc : Sauvignon ou Chardonnay	6,80 €
Rosé : Osé fruité	6,20 €

Egalement à la carte : Les vins aromatisés aux fruits

Les pétillants

Méthode traditionnelle	12.00 €
Champagne	(à partir de 18.50€)

Punch, Sangria (30cl) :	2.10€
Cocktail maison (30cl) :	3,20 €
Coca (le litre) :	2,50 €
Jus de fruits (le litre) :	2,50 €
Eau plate ou gazeuse (le litre) :	0,60 €



Les Plateaux repas

Le Classique :

Rouleau de saumon à la fromagère
Suprême de volaille, farfalles à la romaine
Duo de fromages affinés
Craquant pêche

13,50€
/ pers



Le Prestige :

Finger de crabe aux légumes du soleil
Fondant de cochon, grenailles confites
Duo de fromages affinés
Sablé à la mangue

15,80€
/ pers



Les menus peuvent varier selon les saisons, le marché du jour, vos préférences...
Tous nos plateaux sont livrés avec couverts, verres,
1 eau minérale (25cl), pain et beurre.



Les buffets froids

Le campagnard

« Tous les produits du terroir sont réunis »

Assortiment de charcuterie (pâté, andouille, rosette pur porc, salami, saucisson à l'ail, mortadelle)

Et ses incontournables variétés de jambon - 3 noix, cru, aux herbes, ... et son porc braisé.

Le tout accompagné de salades composées (250g/pers.)

(Colesaw, strasbourgeoise, trio de crudité, péennes au pesto ...) à définir ensemble

10,50€
/ pers

Le gourmand

Et pourquoi ne pas ajouter au « campagnard », une large gamme de viandes sélectionnées :

rôti de boeuf, volaille cuite à l'étouffée, porc fermier ...

14,90€
/ pers

Buffet terre et mer

Toutes les régions sont mises en valeur sur votre buffet

Quand Le « gourmand » rencontre les saveurs marines :

Terrine de poissons, saumon fumé,
pain doré au four aux noix de Saint-Jacques,
crevettes marinées

16,20€
/ pers

Les condiments et le pain sont compris dans le prix

La livraison est assurée en camion frigorifique

