

A large red ribbon is tied into a bow on the left side of the page. Gold stars and decorative swirls are scattered across the white background.

JOYEUSES *Fêtes 2024*

LE TRAITEUR DE
GUERLÉDAN

1 rue de la Pompe
22530 GUERLÉDAN
Tél : 02 56 07 00 54

Date limite des commandes
Le 21 décembre pour Noël
Le 28 décembre pour Nouvel An

A close-up photograph of festive pine branches, some covered in white snow and decorated with red berries.

Mise en bouche

- Plateau de petits four chauds variés 10.80€ le plateau de 12
- Plateau de mise en bouche froid 12.00€ le Plateau de 12
- Verrines Gourmandes 19.20€ le plateau de 12
- Mini Cake Apero 12.00€ le plateau de 12
- Pain Surprise Nordique (60 pièces) 32€

Produits festifs

- Foie Gras de Canard 120.00€ le kg
- Galantine 22.00€ le kg
- Pâté en Croûte 22.00€ le kg
- Saumon Fumé 48.90€ le kg
- Terrine de Saint Jacques 29.00€ le kg
- Filet de Saumon Farci aux petits légumes 42.00€ le kg
- Boudin Blanc 18.90€ le kg
- Rillettes de Saumon 24.00€ le kg
- Rillettes d'oie 24.00€ le kg
- Foie Gras et Girolles 42.00€ le kg

Entrées Chaudes

- Noix de Saint Jacques aux petits légumes et Gambas 8.90€
- Soufflé de la Mer et Homard 4.80€
- Soufflé aux Morilles et à la Truffe 4.80€
- Vol au Vent Ris de Veau et sa garniture 7.90€
- Coquille Saint Jacques et Gambas à la Bretonne 7.90€
- Aumônière de Saint Jacques et sa fondue de Poireaux 7.90€

Plats Cuisinés

- Fondant de Veau sauce Forestière 10.80€
- Rôti de Chapon aux Morilles 11.90€
- Dinde Rôti et sa garniture d'automne 10.80€
- Cuisse de Canard Forestière 9.80€
- Pavé de Saumon sauce beurre blanc citronné 10.80€



MENU

Des Fêtes



ENTRÉE FROIDE
(AU CHOIX)

- Foie Gras, Chutney et son pain d'épices
- Panna Cotta à la Bisque de Homard, ses champignons forestiers et sa chips de blé noir

ENTRÉE CHAUDE
(AU CHOIX)

- Riz Safrané et sa brochette de Saint Jacques et Chorizo
- Tourte de Ris de Veau

PLAT (AU CHOIX)

- Rôti de Chapon farci sauce Forestière
- Fondant de Veau aux saveurs d'automne

ACCOMPAGNEMENT

- Crumble de légumes d'automne
- Tourte aux champignons

FROMAGE

- Brie farci de ses mendiants

DESSERT (AU
CHOIX)

- Chocolat fondant, sa compotée de mandarine et son moelleux chocolat
- Biscuit roulé, son caramel à la banane, ses cacahouètes et sa ganache montée au miel

45€

Pour 1 menu acheté, 4 mises en bouche offerte





LES FÊTES

Sans se prendre la tête

COCKTAIL DINATOIRE
(4 PAR PERSONNE)

- Toast
- Verrine
- Wrap
- Navette

38€

★
PLANCHE FESTIVE

- Charcuterie (foie gras et Girolles, jambon de Vendée, saucisson, ...)
- Poisson (saumon fumé, Rillettes de poissons, Terrine de Saint Jacques, ...)

★
FROMAGE

- Trio de fromages (comté, brie farci, Saint Nectaire)

★
DESSERT

- Mignardises

Tombola des fêtes : Un tirage au sort sera effectué pour Noël et pour Nouvel An. Tentez de gagner un panier garni pour toute commande effectuée pour les fêtes