

C  
A  
R  
T  
E  
  
D  
E  
S  
  
F  
Ê  
T  
E  
S

2  
0  
2  
5



KERIAVILY TRAITEUR  
LANNION



6 rue de Keriavily  
22300 LANNION  
[Keriavily.traiteur@gmail.com](mailto:Keriavily.traiteur@gmail.com)  
02 96 37 52 46 – 06 84 07 56 44  
[Keriavilytraiteur.com](http://Keriavilytraiteur.com)

Carte cocktail

~ Feuilletés salés à 0.90€ / pièce

~ Mini burger à 2.20€ / pièce  
*Bœuf ou poulet ou végétarien*

~ Mini Hot Dog à 2.20€ / pièce

~ Pain surprise ( 60 toasts ) à 38.00€ / pièce  
*Campagne ou marin ou mixte*

~ Mini Pain surprise ( 16 toasts ) à 16.00€ / pièce

~ Plateau 20 canapés à 20.00€ / pièce

~ Plateau 20 amuse-bouche à 25.00€ / pièce

~ Verrines salées à 2.20€ / pièce

- \* St Jacques, piperade tomate, tartare de courgette
- \* Saumon fumé, perle marine, tartare d'aubergine
- \* Crevette, courgette curry, tartare de poivron rouge
- \* Foie gras, rhubarbe, pomme caramélisée

~ Mini Bol à 1.60€ / pièce

- \* Avocat, concassé de tomates, courgettes / curry
- \* Saumon fumé, crème fromage frais / moutarde à l'ancienne
- \* Foie gras, figue

~ Mini burger froid à 2.20€ / pièce

- \* Foie gras, figues & oignons
- \* Artichaut confit, tomate confite & crème de ciboulette

## MENU

à 34 € / personne

- ~ **Filet de Doré** en écailles de pomme de terre  
Sauce crustacés  
OU
- ~ **Foie gras de Canard** " maison "  
OU
- ~ **Nems ( x 2 ) de Sarasin aux crevettes** marinées " Thaï "  
Sauce froide chimichurri
- ~ **Lieu jaune** mariné / thym citron  
*A la crème de légumes*  
OU
- ~ **Moelleux de Volaille** farci marrons & champignons  
Sauce foie gras

avec en accompagnements pour le plat au choix :

Gratin Dauphinois OU Risotto OU Gratin de Butternut

- ~ **Tarte de Brie / rhubarbe**  
OU
- ~ **½ Poire au Bleu & Noix**
- ~ **Délice aux fruits rouges**  
OU
- ~ **Douceur au Chocolat**

## MENU

à 32 € / personne sans le dessert

## Entrées froides

~ **½ Langouste** garnie  
à 25.00€ / pièce

~ **Parfait de tartare de la mer**  
à 8.10€ / pièce

~ **Millefeuille d'asperges vertes & tomates cuisinées**  
végétarien  
à 8.50€ / pièce

~ **Foie gras de canard " maison "**  
à 156.00€ / Kg

~ **Confit d'oignon** en bocal à 5.00€ / pièce  
~ **Confiture de Figue** en bocal à 5.00€ / pièce

## Entrées chaudes

~ **Brochette Marinière** Sauce aigre douce  
3 noix de St Jacques et 3 queues de crevette tandoori  
à 9.10€ / pièce

~ **Burger Végétarien**  
Courgettes & Tomates marinées  
à 8.50€ / part

~ **Aumônière au foie gras**  
à 8.90€ / pièce

~ **Aumônière aux légumes du soleil**  
*crème de poireaux*  
végétarien  
à 8.00€ / pièce

## Viandes

à 13.10€ / part

avec 1 accompagnement au choix  
\*\*\*

~ **Fondant de Chapon** farci aux cèpes

Sauce foie gras  
à 9.20€ / part

~ **Ballotine de Veau** sauce truffée

à 9.60€ / part

~ **Brochette de magret de Canard & pomme**

Sauce miel / orange  
à 9.30€ / part

## Accompagnements

à 4.50€ / pièce

~ **Gratin de Butternut**

~ **Risotto de légumes & Parmesan**

~ **Pommes Dauphines (x8)**

~ **Gratin Dauphinois**

~ **Tatin de légumes du soleil**

## Poissons

à 13.10€ / part

avec 1 accompagnement au choix  
\*\*\*

~ **Pavé de Sandre** mariné teriyaki

Sauce aux crustacés  
à 9.70€ / part

~ **Dos de Cabillaud** mariné tandori

Sauce coco / curry  
à 9.50€ / part

~ **Lieu Jaune** thym / citron à la crème de légumes

à 9.80€ / part

## Fromages chauds

~ **Tarte Brie / rhubarbe** à 4.50€ / part

~ **½ Poire au Bleu & Noix** à 4.50€ / part

## Desserts

~ **Sphère chocolat** à 5.00€ / part

~ **Bûchette fruits rouges** à 5.00€ / part

