

KERIAVILY TRAITEUR
LANNION



6 rue de Keriavily
22300 LANNION
Keriavily.traiteur@gmail.com
02 96 37 52 46– 06 84 07 56 44
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 " Thai "
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

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 tandoori

Sauce coco / curry

à 9.50€ / part

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

à 9.80€ / part

Accompagnements

à 4.50€ / pièce

~ **Gratin de Butternut**

~ **Risotto de légumes & Parmesan**

~ **Pommes Dauphines** (x8)

~ **Gratin Dauphinois**

~ **Tatin de légumes du soleil**

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

