

Carte Traiteur 2025



5 Place de la Mairie - ST-MELOIR des ONDES - 02 99 89 11 41 - www.traiteur-hunault.fr

Apéritif

*Plateaux d'assortiments de réductions cocktail froid

*	Plateau de 12 pièces	16.00 €
*	Plateau de 24 pièces	30.00 €

*Plateaux d'assortiments de réductions cocktail chaud

*	Plateau de 12 pièces.....	16.00 €
*	Plateau de 24 pièces.....	30.00 €

*	Pain surprise (50 pièces) charcuterie	38.00 € pièce
*	Pain surprise (50 pièces) poisson	42.00 € pièce
*	Pain surprise (50 pièces) mixte.....	40.00 € pièce

*	Planche de charcuterie.avec.pain.....	19.80 € pour 4 personnes
---	---------------------------------------	--------------------------

Nos entrées froides

*	Coquille de Saumon	4.80 € pièce
*	Terrine de poisson	38.00 € le Kg
*	Avocats au crabes	5.50 € pièce
*	Assiette terre et mer (saumon fumé, foie gras, magret de canard)	13.80 € pièce
*	Assiette Mélorienne (Terrine, St-Jacques, verrines de crabes, écrevisses marinés).....	13.80 € pièce
*	Assiette foie gras (foie gras, pain d'épice, brochette de figues, chutney)	13.80 € pièce
*	Coquille St-Jacques	5.50 € pièce
*	Cocottes St-Jacques	5.80 € pièce
*	Bouchée à la reine.....	4.80 € pièce
*	Bouchée Saint-Jacques	5.80 € pièce

En magasin, venez découvrir une multitude d'autres choix d'entrées...

Nos Poissons

- * Dos de cabillaud,
tagliatelle de carottes.....12.80 € la part
- * Aumônière de St-Jacques, fondue de poireaux,
aumônière de riz.....12.50 € la part
- * Pavé de saumon, sauce homardine, aumônière de riz.....11.20 € la part
- * Pavé de lieu jaune sauce beurre blanc, aumônière de riz....12.50 € la part
- * Filet de bar sauce noilly prat, tagliatelles carottes.....12.50 € la part

Pour chaque commande,
un minimum de 10 personnes
vous est demandé.

Nos Viandes

- * Souris d'agneau aux thym.....14.50 € la part
- * Suprême de pintade forestier9.80 € la part
- * Filet de boeuf, sauce foie gras15.00 € la part
- * Suprême de poulet sauce grand-mère8.80 € la part
- * Joue de porc sauce petits légumes12.80 € la part
- * Cuisse de canard confites aux pommes.....12.80 € la part
- * Grenadin de veau en jardinière.....14.50 € la part
- * Pintade aux raisins9.80 € la part
- * Filet mignon de porc à la provençale12.80 € la part

Nos Garnitures

- * Gratin dauphinois2.20 € pièce
- * Flan de légumes2.20 € pièce
- * Poire rôtie aux épices2.50 € pièce
- * Tatin de légumes2.80 € pièce
- * Fondant de pommes
de terre forestier.....2.20 € pièce
- * Pommes paysannes2.20 € pièce

Nos Plats uniques

* Couscous	12.80 € la part
* Paëlla	12.00 € la part
* Choucroute.....	11.80 € la part
* Potée Bretonne	12.00 € la part
* Jambon braisé, sauce madère, gratin dauphinois	11.80 € la part
* Couscous de la mer	14.00 € la part
* Poulet Basquaise, semoule tomaté.....	12.80 € la part
* Choucroute de la mer.....	14.00 € la part
* Tajine d'agneau aux abricots, semoule tomaté	14.00 € la part
* Rougaille saucisse, riz	11.80 € la part
* Tartiflette, plateau de charcuterie, salade.....	12.80 € la part
* Chili con carne, riz	11.80 € la part
* Tajine de veau aux épices, semoule tomaté	14.00 € la part
* Jambalaya	11.80 € la part

*Nous vous proposons également différents buffets, pour toutes vos réceptions,
contactez nous*