

## **Nos buffets froids**

Plateau de charcuterie

    Jambon blanc

    Saucisson sec

    Andouille

    Saucisson à l'ail

    Pâté de campagne

    Salami

Jambon de Bayonne

5.00€ par personne

\*\*\*\*\*

250 gr de crudités

    3 charcuteries

1 terrine de campagne

Viandes froides (rôti de porc froid, jambon, lard rôti)

Chips – Condiments

8.90€ par personne

(Fromage portion, pain, tarte aux pommes : supplément 5.00€)

\*\*\*\*\*

200gr de crudités

Saumon en Bellevue

    3 charcuteries

Viandes froides (jambon blanc, rôti de porc froid, lard rôti)

Terrine de campagne

    Marquise en jambon de Bayonne

Plateau de fromage (Brie, chèvre, emmental)

    Pain – Condiments

15.50€ par personne

## **Menu à 20.50€**

Saumon fumé maison sauce ciboulette  
Cassolette de St Jacques aux petits légumes  
Magret de canard au poivre vert  
Gratin dauphinois

## **Au rayon traditionnel de votre artisan**

Bœuf, génisse blonde d'Aquitaine,  
côte de bœuf,  
rôti de bœuf,  
fondue bourguignonne,  
pierrade etc...

**Merci de passer vos  
commandes au plus tôt.**

**Pour toute livraison traiteur ou vos  
courses un supplément de 5€ vous  
sera facturé.**

**Merci de votre compréhension.**

# **BOUCHERIE – CHARCUTERIE TRAITEUR**

**Chantal et Martial Quintin**

**VOTRE MARCHE  
PLAUDREN**

**2026**

## **Horaires d'ouvertures**

**Du mardi au samedi**

**De 8h à 12h30 et de 15h à 19h**

**Dimanche**

**De 9h à 12h30**

**Fermeture hebdomadaire le lundi**

**Tel : 02-97-45-85-15**

## Pour votre apéritif

Réductions chaudes	1.00€ pièce
Pain surprise décoré	
10 personnes (charcuterie)	29.00€ pièce
Pain surprise décoré	
10 personnes (panaché)	32.00€ pièce
Pain surprise décoré	
Toast variés	1.50€ pièce
Verrines salées	2.00€ pièce
Mini brioche	1.60€ pièce
Navettes	1.60€ pièce

## Nos entrées froides

Saumon fumé « spécialité maison »	65.00€ le kg
Coquille de surimi	3.90€ pièce
Coquille de saumon	4.60€ pièce
Salades variées au choix (300gr par pers)	4.10€ la part
Médaillon de saumon en Bellevue	5.70€ la part
Foie gras de canard « maison »	140.00€ le kilo
Duo de saumon sur assiette (frais et fumé)	7.40€ pièce
Darne de saumon et son éventail de crevettes (5 par personne)	7.40€ pièce
Assiette du terroir (mousse de canard, magret fumé, jambon sec)	6.80€ pièce

## Nos entrées chaudes

Bouchée à la reine	3.40€ pièce
Feuilleté de Saint Jacques	4.80€ pièce
Feuilleté de saumon	4.60€ pièce
Coquille Saint Jacques	4.70€ pièce
Cassolette de trio de poissons	6.00€ pièce

Cassolette de Saint Jacques,	6.60€ pièce
Petits légumes (grande)	
Cassolette de St Jacques et de lotte	6.80€ pièce

## Nos poissons cuisinés

Brochette de saint jacques	7.70€ la part
Lotte à l'Armoricaine	7.70€ la part
Pavé saumon frais, sauce oseille	6.10€ la part
Dos de colin sauce ciboulette	5.90€ la part
Sandre sauce au coulis d'étrille	6.60€ la part
Aumônière de Saint jacques	6.80€ la part
Filet de Saint Pierre avec peau sauce champagne	8.60€ la part
Filet de doré	5.90€ la part
Tous nos poissons sont accompagnés de riz croustillant de légumes	+1.50€

## Nos viandes et volailles cuisinées

Coquelet aux morilles	6.30€ la part
Magret de canard	7.40€ la part
Sauce au poivre vert ou à l'orange	
Pintade forestière	6.20€ la part
Cuisse de canard au poivre vert	6.90€ la part
Rôti veau cocotte, petits légumes	7.10€ la part
Rôti de porc sauce forestière	5.70€ la part
Mignon de porc sauce à l'ancienne	6.30€ la part
Emincé de veau à l'estragon	7.10€ la part
Filet de bœuf feuilleté, sauce périgourdine (6pers. Minimum)	10.90€ la part

## Nos plats uniques

Colombo de porc -riz	6.30€ la part
Couscous (légumes frais)	7.80€ la part
Choucroute garnie	7.20€ la part
Choucroute de la mer	8.90€ la part
Paëlla	7.30€ la part
Rougaille	6.00€ la part
Riz ou pomme de terre au beurre	
Poulet basquaise	6.20€ la part
Riz ou pomme de terre au beurre	
Sauté de porc	6.00€ la part
Riz ou pomme de terre au beurre	
Bourguignon	6.50€ la part
Riz ou pomme de terre au beurre	
Jambon à l'os rôti ratatouille, gratin dauphinois	7.20€ la part
Cochon de lait rôti et sa garniture	10.90€ la part
30 personnes minimum	
Jarret braisé	6.70€ la part
Gratin dauphinois, ratatouille	
Goulasch	6.70€ la part
Riz ou pomme de terre au beurre	
(dans les accompagnements possibilité de mettre des pâtes à la place du riz)	

## Nos accompagnements

Poêlée forestière	2.30€ la part
Gratin dauphinois	3.00€ la part
Pommes dauphines	2.20€ la part
Pommes de terre sautées	2.60€ la part
Flan de courgettes	2.30€ la part
Tomate provençale	1.50€ la part
Fagot de haricots verts	1.70€ la part
Flan aux champignons	2.20€ la part