



Nos buffets froids

Plateau de charcuterie
Jambon blanc, Saucisson sec
Andouille
Saucisson à l'ail
Pâté de campagne, Salami
Jambon de Bayonne
5 € / pers

250gr de crudités
3 charcuteries
1 terrine de campagne
Viandes froides (rôti de porc, jambon, lard rôti)
Chips, condiments
7,90 € / pers
(Fromage portion, pain, tarte aux pommes) + 5 €

200gr de crudités
Saumon de Bellevue
3 charcuteries
Viandes froides (jambon blanc, rôti de porc froid, lard rôti)
Terrine de campagne
Marquise de jambon de Bayonne
Plateau de fromage (Brie, chèvre, emmental)
Pain, condiments
15,50 € / pers


Au rayon Fromages

Plateau de Fromage
7,90 € / pers
Sélectionnez 5 variétés de Fromages & 1 Confit

Plateau Fromages & Charcuterie
13,95 € / pers
Composé de différentes variétés de Charcuterie & sélectionnez 5 variétés de Fromages.

Plateau Raclette
13,95 € / pers.
Sélectionnez vos fromages parmi notre gamme de Raclette qui accompagnera nos variétés de Charcuteries.
(en saison)

Merci de passer vos commandes 8 jours avant si possible.



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

Merci de votre compréhension



Votre Marché
Plaudren

Boucherie - Charcuterie Traiteur



Cyrille & Sandrine

2026

Horaires d'ouvertures

Du mardi au Samedi
De 8h30 à 12h30
et de 15h00 à 19h00

Dimanche
De 9h00 à 12h30

Fermeture hebdomadaire le Lundi



02.97.45.85.15

Pour votre apéritif



Réductions chaudes	1 €
Pain surprise décoré 10 personnes (charcuterie)	29 €
Pain surprise décoré 10 personnes (panaché)	32 €
Toast variés Ver	1,50 €
Mini brioche	1,60 €
Navettes	1,60 €

Nos entrées froides

Saumon fumé maison	65 € / kg
Coquille de surimi	3,90 € pc
Coquille de saumon	4,60 € pc
Salade variées au choix (300gr par pers)	4,10 € / part
Médaille de saumon en Bellevue	5,70 € / part
Foie gras de canard "Maison"	140 € / kg
Darne de saumon et son éventail de crevettes (5 par personne)	7,40 € / pc
Assiette du terroir (mousse de canard, magret fumé, jambon sec)	6,80 € / pc

Nos entrées chaudes

Bouchées à la reine	3,40 €
Feuilleté de Saint Jacques	4,80 €
Feuilleté de saumon	4,60 €
Coquille Saint Jacques	4,70 €
Cassolette de Saint Jacques, Petits légumes (grande)	6,60 €

Nos poissons cuisinés

Brochette de Saint Jacques	7,70 €
Lotte à l'Armoricaine	7,70 €
Pavé de saumon frais, Sauce à l'oseille	6,10 €
Dos de colin sauce ciboulette	5,90 €
Cabillaud sauce Ciboulette	5,80 €
Filet de Saint Pierre avec peau Sauce champagne	8,60 €
Filet de doré	5,90 €

Tous nos poissons sont accompagnés de riz.

Croustillant de légumes	+ 1,50 €
-------------------------	----------

Nos viandes et volailles cuisinés

Magret de canard Sauce poivre vert ou à l'orange	7,40 €
Pintade forestière	6,20 €
Rôti de veau, petits légumes	7,10 €
Rôti de porc, sauce forestière	5,70 €
Mignon de porc, sauce à l'ancienne	6,30 €
Emincé de veau à l'estragon	7,10 €
Filet de bœuf feuilleté Sauce Périgourdine (6 pers. minimum)	10,90 €

Nos accompagnements

Poêlée forestière	2,30 €
Gratin dauphinois	3,00 €
Pommes de terre sautées	2,60 €
Flan de courgettes	2,30 €
Tomate provençales	1,50 €
Fagot de haricots verts	1,70 €



Nos plats uniques

Colombo de porc + riz	6,30 €
Couscous (Légumes frais)	7,80 €
Choucroute garnie	7,20 €
Choucroute de la mer	8,90 €
Paëlla	7,30 €
Rougail saucisses + Riz ou semoule	6 €
Poulet Basquaise + Riz ou pommes de terre au beurre	6,20 €
Sauté de porc + Riz ou pommes de terre au beurre	6 €
Boeuf Bourguignon + Riz ou pommes de terre sauté	6,50 €
Jambon à l'os rôti + Ratatouille, gratin dauphinois	7,20 €
Cochon de lait rôti (min 30 pers) + Gratin dauphinois, ratatouille	10,90 €
Jarret braisé + Gratin dauphinois, ratatouille	6,70 €

**Pour les accompagnements, possibilité
de remplacer le riz par des pâtes**

