

## Nos plats cuisinés ... Tout est maison !

Minimum 6 personnes (prix à la part)

<b>Couscous</b>	7.20€
Poulet, merguez, boulette d'agneau, légumes, semoule	
<b>Kig ha farz</b>	7.20€
Far noir, far blanc, lard, paleron, légumes, lipig	
<b>Paëlla Valenciana</b>	7.00€
Riz, poulet, chorizo, moules, crevettes	
<b>Jambalaya</b>	6.90€
Riz, épices douces, jambon cuisiné, saucisses	
<b>Choucroute garnie</b>	6.90€
Saucisse de Francfort, lard, saucisson à l'ail, poitrine fumée	
<b>Cassoulet toulousain</b>	7.10€
Haricots, saucisses, saucisson à l'ail, lard	
<b>Tartiflette</b> Et sa salade verte	6.90€
<b>Lasagnes pur bœuf</b> Et sa salade verte	6.90€
<b>Choucroute de la mer</b>	8.90€
Choucroute cuite, saumon, haddock, moules, crevettes	

## Nos plats cuisinés, la suite ... (La part)

<b>A base de porc</b>	6.90€
Porc au caramel	
Porc à la créole	
Rougail saucisses	
Crosse cuite au bouillon	
Sauté de porc aux cacahuètes	
Filet mignon à la graine de moutarde	7.60€
<b>A base de veau</b>	8.90€
Veau à la moldave	
Blanquette de veau	
Veau marengo	
Veau chasseur	
<b>A base d'agneau</b>	8.90€
Agneau au curry	
Tajine d'agneau	
Gigot d'agneau au thym et à l'ail (mini 6 pers).	

<b>A base de volaille</b>	6.90€
Poulet basquaise	
Tajine de poulet	
Poulet à la chinoise	
Volaille au coulis de langoustine	7.90€

<b>A base de bœuf</b>	7.60€
Goulash de bœuf	
Bœuf Strogonoff	
Bœuf à la bière	
Bœuf aux épices	
Bœuf bourguignon	

<b>A base de canard</b>	8.60€
Magret de canard sauce poivre ou miel	
Cuisse de canard à l'orange	
Cuisse de canard confite	

<b>Les poissons</b>	7.60€
Pavé de saumon à l'oseille	
Dos de lieu aux petits légumes	
Brandade de poissons	6.90€
Duo de lotte et saumon	10.80€

## Les accompagnements (2 au choix)

Inclus avec les plats cuisinés

Cœur d'artichaud farci, petits légumes en habit de courgette, pomme fruit aux baies de Cassis, gratin de courgettes, petits légumes du soleil, haricots verts, haricots verts à l'ail, petits pois, lentilles aux lardons, p. de terre vapeur, p. de terre au gros sel, p. de terre rôties, écrasé de p. de terre, riz, semoule, tagliatelles fraîches.

## La rôisserie (La part)

<b>Jambon à l'os</b>	6.60€
Accompagné de son gratin de pommes de terre, sa semoule aux petits légumes et de sa ratatouille.	
<b>Cochon de lait rôti</b>	8.90€
Accompagné de son gratin de pommes de terre, sa semoule aux petits légumes et de sa ratatouille.	

# Au Saint-Antoine

Chaque repas est une fête

## CARTE TRAITEUR

- Edition Février 2018\* -

Organisateur de toutes vos réceptions  
culinaires

Livraisons possibles 7j / 7 - Tarifs : nous consulter  
Tous types d'événements  
Particuliers et professionnels

\*annule et remplace les éditions précédentes

### Bureaux et boutique :

6 rue Victor Grignard - 29490 Guipavas

### Boutiques secteur St Louis

Dans les Halles St Louis et  
En face des Halles St Louis

11 rue Jules Michelet - 29200 Brest.

### Boutique secteur St Martin

Dans les Halles St Martin  
4 rue Massillon - 29200 Brest.

### Boutique secteur Ploudaniel

2 bis rue Jean Mermoz - Zone Mescoden  
29260 Ploudaniel.



**Entrées froides (environ 100gr.)**

Œuf en gelée	2,00€
Œuf poché au saumon fumé	3,90€
Coquille de crabe	3,50€
Coquille de saumon	3,50€
Chiffonnade de saumon fumé maison Et ses blinis	5,90€
Chiffonnade de charcuteries maison	3,40€
Chiffonnade de charcuteries Italienne	3,60€

**Entrées chaudes**

Coquille St Jacques au choix :	4,20€
A la bretonne (St Jacques et poisson)	
A la dieppoise (fruits de mer)	
Aux petits légumes	
Bouchée à la reine aux ris de veau	3,80€
Quiches Lorraine (la part)	2,10€
Pizza (la part)	2,00€
Feuilleté chèvre – tomate	2,30€
Feuillé aux fruits de mer	2,80€

**Salades diverses (environ 200gr.)****Assortiment possible (200 gr.) 2.80€**

Piémontaise, macédoine de légumes, céleri rémoulade, tagliatelles au surimi, salade Molénaise (P. de terre, saucisses de Molène maison), salade estivale au melon, salade croquante aux légumes, taboulé au thon, taboulé oriental, riz niçois, riz au thon, pommes de terre au thon, salade tomates mozzarella, Salade Paysanne (p.de terre, saucisses St Antoine), coleslaw, assortiment de crudités (carottes râpées, betteraves, concombres, tomates cerises), riz cajun (riz au cajun, soja, œuf dur, poulet), grecque à la fête (tomates, fête, courgettes), salade parisienne (céleri branche, jambon, emmental), salade Strasbourgeoise (choux blanc, saucisses, emmental), Tunisienne à l'orange (choux blanc, orange, noix), salade Périgourdine (choux, carottes, tomates, gésiers, foie gras), salade Brésilienne (riz, avocat, crevettes), salade Louisiane (p. de terre, jambon, ananas, raisins).

**Notre « Petit buffet »****9.10€**

Piémontaise  
Salade de riz niçois  
Salade croquante aux légumes  
Terrine des Côtes d'Armor  
Filet de poulet rôti  
Rôti de porc  
Pain et beurre  
Mayonnaise et cornichons  
Tarte aux pommes

**Notre « Buffet campagnard »****13.40€**

Salade estivale au melon  
Salade niçoise  
Salade paysanne  
Andouille au lard  
Jambon blanc aux herbes  
Terrine de campagne  
Filet de poulet rôti  
Rôti de porc **ou** rosbif  
Pain et beurre  
Mayonnaise et cornichons  
Chips  
Tarte aux pommes

**N'hésitez pas à demander votre buffet personnalisé****Et aussi ... Notre Barbecue !****8.10€**

Merguez  
Chipolatas  
Ribs de porc mariné  
Salade estivale au melon  
Salade Molénaise  
Chips  
Sauce barbecue et pain  
Tarte aux pommes **ou** brownie

**Ballade fromagère**

Assortiment de fromages Fermiers 2.50€  
Brie de Meaux, St Nectaire, Emmental Savoie.  
Assortiment de fromages Breton 2.90€  
Ti Manoix, Ti pavez, Chèvre du Menez Hom.

**Nos plateaux apéritifs**

**Chiffonnade de charcuteries maison** 3.40€  
Jambon rôti aux herbes, andouille au lard, poitrine roulée fumée, filet mignon fumé.  
**Chiffonnade de charcuteries Italienne** 3.60€  
Jambon de Parme, Coppa, Saucisson des Abruzzes, Friulano.  
**Plateau apéritif de fromages Fermiers** 3.40€  
Comté 16 mois d'affinage, Cantal et Corolle de tête de Moine.

**Les gourmandises...****(La part)**

Tarte fine aux pommes 1.60€  
Far Breton 1.60€  
Brownie au chocolat 1.60€  
Mousse au chocolat 2.00€  
Mousse passion 2.00€  
Crème brûlée 2.00€  
Eclair au chocolat 2.00€  
Salade de fruits frais 2.00€  
Tarte Normande 2.10€  
Entremet poire, chocolat et caramel 2.20€  
Opéra caramel au beurre salé 2.20€  
Opéra chocolat – café 2.20€  
Tartelette multi-fruits 2.30€  
Tartelette à la fraise (selon saison) 2.30€  
Croustillant fruits rouges 2.90€  
Croustillant chocolat 2.90€  
Assortiment de 4 macarons 4.40€

**A vous de créer votre menu !**