

Au Saint Antoine

CARTE TRAITEUR



BUREAUX ET BOUTIQUE

6 RUE VICTOR GRIGNARD
29490 GUIPAVAS
02 .98. 42. 03. 24

BOUTIQUE DE PLOUDANIEL

2 BIS RUE JEAN MERMOZ
29260 PLOUDANIEL
02 .29. 61. 06. 43

BOUTIQUE DE ST LOUIS

11 RUE JULES MICHELET
29200 BREST
02 .98. 85. 18. 54

BOUTIQUE DE ST MARTIN

4 RUE MASSILLON
29200 BREST
02 .98. 44. 42. 70

contact@ausaintantoine.fr

LES BUFFETS

(minimum 10 personnes, décorés et prêts à servir)

« ELORN »

9.20 €

Piémontaise
Salade de riz niçois
Salade croquante aux légumes
Terrine St Antoine
Filet de poulet rôti
Rôti de porc
Chips (bretonnes)

Pain et beurre
Mayonnaise et cornichons

Far breton

« IROISE »

15,20€

Salade Molénaise
Taboulé au thon
Saumon poché
4 crevettes sur lit de Macédoine
Rosbeef
Rôti de Porc
Filet mignon fumé aux algues

Pain et beurre
Mayonnaise et cornichons
Chips bretonnes

Tarte aux pommes
ou tarte normande

« MONT D'ARRÉE »

13.40€

Tomates Mozzarella
Assortiment de crudités
Salade paysanne
Andouille au lard maison
Jambon blanc maison
Terrine St Antoine
Rosette d'Auvergne
Filet de poulet rôti
Rôti de porc ou rosbif

Pain et beurre
Mayonnaise et cornichons
Chips (bretonnes)

Tarte aux pommes feuilletée

« MENEZ HOM »

18,30€

Salade périgourdine
Salade écossaise
Salade grecque à la féta
Saumon fumé maison
Emincé de poulet mariné
Sainte-Maure
Tomme d'Ouessant
Mesclun

Sauce
Pain et beurre

Tarte multi fruits
ou Tarte amandine
ou Kouign Amann

COCKTAIL & APÉRITIF

(Nos pièces sont faites maison)



ASSORTIMENT DE CANAPES SALES *

| | |
|---------------|--------------|
| Plateau de 20 | 19,00€ pièce |
| Plateau de 30 | 27,00€ pièce |
| Plateau de 50 | 44,00€ pièce |

PAIN SURPRISE CAMPAGNARD (40 TOASTS) 31,90€ pièce

5 variétés de charcuterie

PAIN SURPRISE AU PAIN NORDIQUE (40 TOASTS) 35,90€ pièce

saumon fumé / rillettes de thon /
mousseline de maquereau & chair de crabe

ASSORTIMENT DE REDUCTIONS CHAUDES * (à réchauffer au four)

| | |
|---------------|--------------|
| Plateau de 20 | 17,00€ pièce |
| Plateau de 30 | 24,00€ pièce |
| Plateau de 50 | 39,00€ pièce |

ASSORTIMENT DE MIGNARDISES SUCREES *

| | |
|---------------|--------------|
| Plateau de 20 | 20,00€ pièce |
| Plateau de 30 | 29,00€ pièce |
| Plateau de 50 | 48,00€ pièce |

Petit conseil pour vous aider à choisir en fonction de votre évènement...

| Durée de l'évènement | 45 min | 1 h / 1h30 | 1 h 30 / 2 h | 2 h / 2h30 | + de 2 h 30 |
|--|--------------|------------|--------------|------------|-------------|
| Nombre de pièces pour un apéritif / pers | 5 à 6 salées | 8 salées | 10 salées | | |
| Nombre de pièces pour un cocktail / pers | 5 salées | 9 salées | 10 salées | 12 salées | 14 salées |
| | 2 sucrées | 3 sucrées | 4 sucrées | 5 sucrées | 6 sucrées |

* Présentés sur plateaux, panachés et prêts à servir

NOS FORMULES COCKTAIL

Commande pour minimum 10 personnes

| L'APÉRITIF | LE PETIT COCKTAIL | LE COCKTAIL |
|---|---|--|
| 5 pièces panachées Salées et/ou sucrées (au choix) & pétillant Coca-cola & jus de d'orange, Perrier | 8 pièces panachées Salées et/ou sucrées (au choix) & pétillant Coca-cola & jus de d'orange, Perrier Vin blanc | 13 pièces panachées Salées et/ou sucrées (au choix) & pétillant Coca-cola & jus de d'orange, Perrier Vin blanc |
| <i>7,90 € / personne</i> | <i>11,90 € / personne</i> | <i>16,90€ / personne</i> |

NOS OPTIONS (NOUS CONSULTER)

LIVRAISON
NAPPAGE /SERVIETTES
VERRERIE
MISE EN PLACE
SERVICE...



PLATEAUX APÉRITIFS

(Minimum 6 personnes)

CHIFFONNADE DE CHARCUTERIES MAISON (90 GR/PERS) 3,60^{€/part}

Jambon rôti aux herbes, saucisson à l'ail, andouille au lard, poitrine roulée fumée, filet mignon fumé

CHIFFONNADE DE CHARCUTERIES FRANÇAISES (90 GR/PERS) 3,90^{€/part}

Jambon d'Auvergne, andouille au lard maison, saucisson d'Ardèche, échine fumée au genièvre, rosette Laborie

CHIFFONNADE DE CHARCUTERIES ITALIENNES (90 GR/PERS) 4,50^{€/part}

Jambon de Parme, coppa, saucisson des Abruzzes, Friulano, Fiocco

« LE CLASSIQUE » (90 GR/PERS) 3,60^{€/part}

Pâté de campagne, jambon blanc, saucisson à l'ail, poitrine roulée, saucisson sec, andouille maison

PLATEAU APÉRITIF DE FROMAGES FERMIERS (60 GR/PERS) 3,40^{€/part}

Comté 16 mois d'affinage, Cantal et corolle de tête de moine

PAIN PÂTÉ VIN ROUGE (100 GR/ PERS) 4,60^{€/part}

Lard rôti, terrine Saint Antoine, filet mignon fumé, pain de campagne, Comté Tolosan : 1 bouteille pour 4



ASSIETTES

(avec couvercle et sauce à part)



ASSIETTE « MER D'IROISE »

8,80€

Chiffonnade de saumon fumé, 6 crevettes cuites, toasts, crème d'aneth et son mesclun

ASSIETTE « TERROIR »

9,50€

Médailon de foie gras maison, magret de canard fumé maison, filet mignon fumé maison, pommes de terre, jeunes pousses, tartines, vinaigrette framboise

ASSIETTE « TERRE & MER »

10,90€

Chiffonnade de saumon fumé maison, 4 crevettes cuites, magret de canard fumé maison, toasts, foie gras maison et son mesclun

ASSIETTE DES GOURMETS

12,50€

« Pâté-croûte » maison, terrine de poisson maison et bavaois de foie gras maison



NOS SALADES

(environ 250 gr/ pers)

ASSORTIMENT DE CRUDITÉS

2,50€ la part

- Assortiment de crudités (*carottes râpées, betteraves, concombres, tomates cerises & radis*)

SALADES CLASSIQUES

3,40€ la part

- Piémontaise
- Macédoine de légumes
- Salade Molénaise (pomme de terre, saucisses de Molène maison)
- Salade croquante aux légumes
- Céleri rémoulade
- Taboulé au thon
- Taboulé oriental
- Tagliatelles au surimi
- Riz niçois
- Salade chinoise
- Pommes de terre au thon
- Salade tomate mozzarella
- Salade paysanne (*p.de terre, saucisses St Antoine, moutarde à l'ancienne*)
- Salade Coleslaw (*choux blanc, carottes, raisins secs*)
- Riz cajun (*riz au cajun, soja, œufs durs, poulet*)
- Salade grecque à la fête (*tomates, fêta, courgettes*)
- Salade strasbourgeoise (*choux blanc, saucisse de Francfort, emmental, lardons*)
- Salade tunisienne à l'orange (*choux blanc, oranges, noix*)
- Salade louisiane (*pommes de terre, jambon, ananas, raisins*)

SALADES PRESTIGES

4,70€ la part

- Salade parisienne (*céleri branche, jambon maison, emmental de Savoie*)
- Salade périgourdine (*choux, carottes, tomates, gésier, foie gras*)
- Salade brésilienne (*riz, avocat, crevettes*)
- Salade écossaise (*Saumon poché, carottes, pommes et jeunes pousses d'épinard*)

ENTRÉES

(froides & chaudes)



FROIDES

- Avocat crevette 3,90€
- Œuf en gelée 2,20€
- Artichaud Norvégien 4,80€
- Coquille de crabe 4,10€
- Coquille de saumon 4,10€
- Chiffonnade de saumon fumé maison & ses blinis (80g/pers) 5,90€
- Chiffonnade de charcuteries maison (90g/pers) 3,60€
- Chiffonnade de charcuteries Italienne (90g/pers) 4,50€
- 1/2 ananas surprise (crevettes, mayonnaise...) 5,50€
- « Pâté-croûte » du moment (environ 100 gr) 4,50€
- Foie gras entier maison (environ 50 gr) 7,95€

CHAUDES

- Coquille St Jacques au choix (3 grosses noix sans corail) 7,90€
 - à la bretonne
 - au curry
 - julienne de légumes et beurre d'algues
- Cassolette* au choix (lieu et pétoncle)
 - à la bretonne 5,20€
 - à la dieppoise (fruits de mer et pétoncles) 5,90€
 - aux petits légumes 5,20€

(* + consigne de 2€/ cassolette, remboursée au retour en magasin)
- Bouchée à la reine aux ris de veau : 3,90€
- Quiche Lorraine individuelle 2,80€
- Quiche chèvre-petits légumes 2,80€
- Quiche poulet à l'indienne 2,80€
- Quiche thon provençale 3,20€
- Quiche saumon aneth 3,20€
- Pizza (la part) thon / jambon champignons / légumes 2,80€
- Flammekueche 2,80€
- Feuilleté chèvre – tomate 2,90€
- Croustade aux fruits de mer 4,20€

NOS PLATS CUISINÉS

(minimum 6 personnes)



180 grammes la part (130 de viande, 50 de sauce) sauf à la pièce
+ 2 accompagnements au choix (260 gr)*

VOLAILLE

| | |
|---|-------|
| Poulet basquaise | 6,90€ |
| Tajine de poulet | 7,90€ |
| Poulet à la chinoise | 6,90€ |
| Colombo de volaille | 6,90€ |
| Poulet tikka masala | 6,90€ |
| Suprême de Poulet au coulis de langoustines * | 8,50€ |
| Filet de poulet au coulis de langoustines | 7,90€ |
| Suprême de Pintade au cidre* | 9,30€ |

PORC

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Porc au caramel | 6,90€ |
| Porc à la créole | 6,90€ |
| Crosse cuite au bouillon * | 7,90€ |
| Sauté de porc aux cacahuètes | 6,90€ |
| Carré de porc aux herbes de Provence | 6,90€ |
| Joues de porc confites | 7,60€ |
| Filet mignon à la graine de moutarde | 7,60€ |
| Rougail saucisse | 6,90€ |

VEAU

| | |
|---------------------------------|-------|
| Veau à la moldave | 8,90€ |
| Blanquette de veau à l'ancienne | 8,90€ |
| Veau marengo | 8,90€ |
| Veau chasseur | 8,90€ |

AGNEAU

| | |
|---|-------|
| Curry d'agneau | 8,90€ |
| Tajine d'agneau aux fruits secs | 8,90€ |
| Souris d'agneau au thym et à l'ail* (minimum 10 pers) | 9,70€ |

NOS PLATS CUISINÉS (SUITE)

(minimum 6 personnes)



BŒUF

| | |
|--------------------------------|-------|
| Goulash de bœuf à la Hongroise | 7,60€ |
| Bœuf Stroganoff | 7,60€ |
| Bœuf à la bière de Térénez | 7,60€ |
| Bœuf aux épices | 7,60€ |
| Bœuf bourguignon | 7,60€ |
| Bœuf aux carottes | 7,60€ |

CANARD

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Magret de canard sauce poivre ou miel | 8,60€ |
| Canard à l'orange (filet) | 8,60€ |
| Cuisse de canard confite* | 8,60€ |

POISSONS

| | |
|--|--------|
| Brochette de St Jacques (3 noix) et gambas | 9,80€ |
| Pavé de saumon à l'oseille | 7,90€ |
| Dos de lieu aux petits légumes | 7,90€ |
| Choucroute de la mer (saumon, lotte & haddock) | 10,80€ |
| Brandade de morue | 6,90€ |
| Duo de lotte et saumon | 10,80€ |
| Marmite** de la mer (saumon, lotte, cabillaud) | 9,80€ |

(** + consigne de 2€/ marmite, remboursée au retour en magasin)

LES ACCOMPAGNEMENTS (2 AU CHOIX, 260 GR/ PERS)

- . Gratin dauphinois
- . Gratin de légumes
- . Gratin de p.d.t et poivron
- . Riz
- . Ratatouille
- . Semoule
- . Pommes de terre vapeur
- . Pommes de terre au gros sel
- . Pommes de terre rôties
- . Far noir
- . Galette de pommes de terre (x2)
- . Haricots verts
- . Tagliatelles fraîches
- . Riz pilaf
- . Petits pois,
- . Lentilles aux lardons
- . Ecrasé de pommes de terre
- . Pomme fruit aux baies de cassis, *
- . Petits légumes du soleil *

*Supplément de 0,40€ TTC/part

PLATS UNIQUES

(minimum 6 personnes)

- Chili con carne (*bœuf, poivrons, haricots rouges*) 7,50€
- Couscous (*poulet, merguez, boulette d'agneau, légumes, semoule*) 7,50€
- Kig ha farz (*far noir, far blanc, lard, paleron, légumes, lipig*) 7,50€
- Paëlla Valenciana (*riz, poulet, chorizo, moules, crevettes*) 7,50€
- Jambalaya (*riz, épices douces, jambon cuisiné, saucisses*) 6,90€
- Choucroute garnie 7,50€
(*saucisse de Francfort, lard, saucisson à l'ail, poitrine fumée*)
- Cassoulet toulousain (*haricots, saucisses, saucisson à l'ail, lard*) 7,50€
- Tartiflette (*et sa salade verte*) 6,90€
- Lasagnes pur bœuf (*et sa salade verte*) 6,90€
- Choucroute de la mer 9,60€
(*choucroute cuite, saumon, haddock, moules, crevettes*)
- Rougail saucisse (*riz, saucisse*) 6,90€
- Rougail de la mer (*riz, poissons*) 8,40€
- Moussaka (*aubergine, agneau*) 7,90€
- Pot au feu 7,50€
- Hachis Parmentier (*et sa salade verte*) 5,70€
- Parmentier de canard (*et sa salade verte*) 7,50€

LA RÔTISSERIE

(minimum 10 personnes)

- LARD RÔTI (accompagné de pommes de terre gros sel) 4,90€
- 1/4 DE POULET RÔTI (*accompagné de pommes de terre gros sel*) 5,20€
- NOIX DE JAMBON AUX HERBES 7,20€
(accompagnée de gratin de pommes de terre, de semoule aux petits légumes et de ratatouille)
- JAMBON À L'OS 6,60€
(accompagnée de gratin de pommes de terre, de semoule aux petits légumes et de ratatouille)
- Cochon de lait rôti 8,90€
(accompagnée de gratin de pommes de terre, de semoule aux petits légumes et de ratatouille)

BALLADE FROMAGÈRE

| | |
|---|------------------------|
| ASSORTIMENT DE FROMAGES FERMIRS AOP (60 GR/PERS) Brie de Meaux, St Nectaire, emmental Savoie | 2,50 ^{€/part} |
| ASSORTIMENT DE FROMAGES BRETONS (60 GR/PERS) Ti Manoix, Tomme d'Ouessant, chèvre du Menez Hom | 2,90 ^{€/part} |
| PLATEAU APÉRITIF DE FROMAGES FERMIRS AOP (60 GR/PERS) Comté 16 mois d'affinage, Cantal et Corolle de tête de moine | 3,40 ^{€/part} |

NOS GOURMANDISES

- Tarte aux pommes 2,00[€]
- Far Breton 2,00[€]
- Brownie au chocolat 2,00[€]
- Mousse au chocolat 2,00[€]
- Crème brûlée 2,00[€]
- Eclair au chocolat 2,00[€]
- Salade de fruits frais 2,00[€]
- 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 3,90[€]
- Tarte citron meringuée* 2,90[€]

**Minimum 5 personnes*



Photos de nos réceptions de mariage

Au Saint Antoine

ORGANISATEUR DE TOUTES VOS RÉCEPTIONS AVEC OU SANS SERVICE SUR
TOUT LE FINISTÈRE ET MÊME UN PEU PLUS LOIN...

ENTREPRISES · PARTICULIERS · ASSOCIATIONS

MARIAGES

COMMUNIONS

BAPTÊMES

ANNIVERSAIRES

BUFFETS

COCKTAILS

SÉMINAIRES

DÉPART EN RETRAIRE

REPAS D'ASSOCIATION

ÉVÈNEMENTS CULTURELS ET SPORTIFS

INAUGURATIONS

RÉSERVATION par mail, téléphone ou visite, minimum 4 jours avant votre réception

CONFIRMATION : pour être prises en compte toutes les commandes doivent être confirmées par nos soins

RETRAIT DES COMMANDES

EN SEMAINE : Dans toutes nos boutiques

LE SAMEDI MATIN: Kergaradec :

LE SAMEDI TOUTE LA JOURNÉE: Saint Louis (Brest) & Mescoden (Ploudaniel)

LE DIMANCHE MATIN : Saint Louis

POSSIBILITÉ DE LIVRAISON

Nous livrons sur Brest et dans un rayon de 40 km à partir de nos cuisines de Kergaradec. Pour les week-end et les jours fériés, les livraisons doivent être validées par le bureau.



| | En semaine | Le week-end |
|----------------|------------|-------------|
| Sur Brest | 15 € | 35 € |
| Rayon de 10 km | 15 € | 35 € |
| Rayon de 20 km | 20 € | 40 € |
| Rayon de 30 km | 25 € | 50 € |

CAUTION de 400 € pour les commandes nécessitant du matériel (caisson isotherme, matériel de service...). Elle est restituée au retour du matériel et règlement de la prestation.

RETOUR DE MATÉRIEL dans nos différentes boutiques sous 72 heures