


PIÈCES COCKTAIL

- Assortiment de 25 pièces salées froides 26.00€ pièce
- Pain surprise campagnard (40 toasts) 33.90€ pièce
- Assortiment de 25 réductions chaudes 24.00€ pièce
- Assortiment de 25 pièces sucrées 34.00€ pièce

ENTRÉES FROIDES

- Coquille de crabe 4.90€ pièce
- Coquille de saumon 4.90€ pièce
- Saumon fumé maison (80g/pers) 5.50€ pièce
- Pâté-croûte du moment (environ 100g) 5.50€ pièce
- Foie gras entier maison (environ 50g) 7.95€ pièce
- Entremets au jambon 3.90€ pièce
- Œuf norvégien 7.90€ pièce
- Tartare de saumon 7.90€ pièce
- Mille-feuille betteraves chèvre  4.90€ pièce

ENTRÉES CHAUDES

- Coquille St-Jacques à la bretonne 4.90€ pièce
- Coquille St-Jacques, julienne de légumes et beurre d'algues (3 noix) 9.20€ pièce
- Bouchée à la reine 4.60€ pièce
- Quiche Lorraine individuelle 3.90€ pièce
- Quiche saumon aneth individuelle 3.90€ pièce

PLATEAUX CHARCUTERIE & FROMAGE

- Plateau de charcuterie fine (90g) 4.50€ pers
- Charcuterie maison et sèche
- Plateau apéritif de fromages fermiers AOP (60g) 3.90€ pers
- Plateau de fromages fermiers AOP (60g) 3.40€ pers
- Comté, camembert, Saint-Nectaire, Selles sur Cher



MINIMUM



4 JOURS AVANT

COMPOSITION IDENTIQUE

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr

SALADES

Une part de salade ≈ 250 g.
Commande minimum par sorte de salade: 1,5 kg minimum (soit 6 parts)
Pour les plus petites quantités nous vous conseillons de vous rendre directement en boutique où nous avons tous les jours un large choix de salades en rayon.

CRUDITÉS

- Carottes râpées 2.70€ part
- Betteraves
- Concombres
- Tomates cerises

SALADES CLASSIQUES

- Piémontaise (p.d.t, tomates, cornichons, petits pois, haricots verts) 3.90€ part
- Macédoine de légumes
- Taboulé au thon
- Pâtes féta
- Riz niçois (riz, thon, tomates, poivrons, olives)
- Salade du pêcheur (thon, pommes de terre, oeufs, mayonnaise)
- Salade tomates mozzarella
- Salade paysanne (p.d.t, saucisses maison, moutarde à l'ancienne)


SALADES PRESTIGES

- Salade parisienne (céleri branche, jambon maison, emmental) 5.70€ part
- Salade écossaise (saumon poché, carottes, pommes et pousses d'épinards)
- Salade strasbourgeoise (choux blanc, saucisse de Francfort, emmental, lardons)

PLATS TRADITIONNELS

- Couscous 8.50€ part
- Poulet, merguez, boulette d'agneau, légumes, semoule
- Kig ha farz 8.50€ part
- Far noir, far blanc, lard, paleron, légumes, lipig
- Paëlla Valenciana 8.50€ part
- Riz, poulet, chorizo, moules, crevettes
- Choucroute garnie 8.50€ part
- Saucisse de Francfort, lard, saucisson à l'ail, poitrine fumée
- Tartiflette 7.50€ part
- Lasagnes pur bœuf 7.50€ part
- Rougail saucisse et riz 7.50€ part
- Hachis Parmentier pur bœuf 6.90€ part

PLATS CUISINÉS

- Tajine de poulet 6.90€ part
- Poulet tikka massala 5.90€ part
- Suprême de poulet au coulis de langoustines 9.80€ pièce
- Filet de poulet à la forestière 5.90€ part
- Porc au caramel 5.90€ part
- Joints de porc confites, miel et thym 7.90€ part
- Filet mignon à la moutarde 7.90€ part
- Blanquette de veau à l'ancienne 7.50€ part
- Veau chasseur 7.50€ part
- Tajine d'agneau aux fruits secs 8.90€ part
- Bœuf à la bière 6.90€ part
- Bœuf bourguignon 6.90€ part
- Pavé de saumon sauce hollandaise 8.90€ part
- Cabillaud curry et aux petits légumes 8.90€ part
- Cassolette** molénaise 10.90€ part
- saumon, cabillaud, saucisse de Molène
- Risotto d'épeautre aux petits légumes  5.90€ part
- Jambon tranché sauce forestière 5.50€ part
- Jambon à l'os entier 128.00€ pièce
- environ 30 personnes, 8-10 kg

** consigne de 10€/cassolette, remboursée au retour en magasin

ACCOMPAGNEMENTS

- 1 accompagnement : 260 g 2.40€
- 2 accompagnements : 2x130 g 2.40€
- Gratin dauphinois
- Pommes de terre grenaille
- Tomate provençale
- Pomme de terre au lard
- Rosti de pommes de terre
- Lentilles aux lardons
- Ecrasé de pommes de terre
- Julienne de légumes
- Quinoa aux petits légumes
- Gratin de chou fleur
- Gratin dauphinois aux poivrons
- Riz
- Riz pilaf
- Far noir
- Ratatouille
- Semoule

INSTANT SUCRÉ

GÂTEAUX INDIVIDUELS

Minimum 6 desserts / sorte, maximum 3 sortes par commande

- Tarte aux pommes 2.00€ pièce
- Far Breton 2.00€ pièce
- Brownie au chocolat 2.50€ pièce
- Clafoutis aux fruits (selon saison) 2.50€ pièce
- Salade de fruits frais 2.90€ pièce
- Panna cotta 2.90€ pièce
- Mousse au chocolat 2.90€ pièce
- Tartelette citron 3.20€ pièce
- Crumble pomme framboise 3.20€ pièce
- Crumble poire chocolat 3.20€ pièce
- Tartelette aux fruits (selon saison) 3.50€ pièce

GÂTEAUX À PARTAGER 8/10 personnes 32.90€ pièce

- 3 chocolats
- Framboisier
- Fraisier (selon saison)
- L'abricotier (abricot, basilic et biscuit blé noir)
- Poire caramel au beurre salé, sablé breton

OPTIONS BOISSONS (À LA BOUTEILLE)

Vin rouge 75cl

- Comté Tolosan, Isatis 6.60€
- Cabardes, Les Plos Ventenac 9.70€
- Blaye, Château la Bretonnière 10.50€

Vin blanc 75cl

- Comté Tolosan, Isatis 6.60€
- Chardonnay Les Plos 9.70€

Vin rosé 75cl

- Comté Tolosan, Isatis 6.60€

Autres boissons

- Pétillant Gratien et Meyer, brut 8.20€
- Cidre Kerné, brut 4.90€
- Coca Cola (1L) 2.90€
- Jus de pomme, Kerné (1L) 3.90€
- Gde bouteille d'eau plate (1L) 1.80€
- Gde bouteille d'eau pétillante (1L) 2.20€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Ne pas jeter sur la voie publique.

FORMULES

BUFFET ELORN

13.90€ pers

à partir de 10 pers.

Piémontaise
Salade de riz niçois
Salade tomates
mozzarella

Filet de poulet mariné
Rôti de porc
Terrine St Antoine

Chips bretonnes
Beurre
Mayonnaise / cornichons

Mix brownie / far breton

BUFFET PENFELD

18.30€ pers

à partir de 10 pers.

Salade écossaise
Salade strasbourgeoise
Salade parisienne

Saumon poché
Rosbeef

Jambon blanc
Poitrine roulée

Chips bretonnes
Beurre
Mayonnaise / cornichons

Mix tarte amandine /
mousse au chocolat

BARBECUE

14.90€ pers

Piémontaise, riz niçois,
salade tomates mozzarella

Merguez, chipolatas,
brochette de poulet

Chips bretonnes
Mayonnaise / ketchup

Mix brownie / far breton

RACLETTE

10.40€ pers

Assortiment de fromages
(180g)

Charcuterie fine
(100g)

Nous vous proposons des prestations à votre image
pour tous vos événements : mariage, cocktail, séminaire,
anniversaire, lancement de produits...



Nos tarifs sont en TTC.
Edition Janvier 2024 - remplace et annule la précédente carte

Au Saint Antoine

CARTE TRAITEUR

ENTREPRISES • PARTICULIERS • ASSOCIATIONS

BUREAUX ET LABORATOIRE

6 rue Victor Grignard, 29490 Guipavas - 02 98 42 03 24

BOUTIQUE DE ST LOUIS

11 rue Jules Michelet, 29200 Brest - 02 98 85 18 54

BOUTIQUE DE PLOUDANIEL

2 bis rue Jean Mermoz, 29260 Ploudaniel - 02 29 61 06 43

BOUTIQUE DE DAOULAS

9 route de Quimper, 29460 Daoulas - 02 98 44 95 48

BOUTIQUE DE PLABENNEC

3 rue des 3 frères Le Roy, 29860 Plabennec - 02 98 36 73 49

contact@ausaintantoine.fr

www.ausaintantoine.fr

