

A partager

25 pièces salées froides	26,00 € pièce
25 réductions à chauffer	24,00 € pièce
Pain surprise campagnard (40 toasts)	34,00 € pièce

25 mignardises sucrées	35,00 € pièce
------------------------	---------------

Planche de charcuterie fine ≈90gr Maison & sèche*	4,50 € pers
--	-------------

Planche apéritive de fromages ≈60gr Fromages fermiers*	3,90 € pers
---	-------------

Plateau de fromages fermiers* ≈60gr	3,40 € pers
-------------------------------------	-------------

Planche de la mer ≈90gr Saumon fumé, harengs, crevettes, rillettes de saumon, rillettes de thon, blinis, mayonnaise, citron	6,50 € pers
--	-------------

Les entrées traiteur

Entrées froides

Coquille de saumon	4,90 € pièce
Coquille de crabe	4,90 € pièce
Tartare de saumon	8,90 € pièce
½ pied de porc à la vinaigrette	3,90 € pièce
Pâté croûte du moment (≈ 130gr)	7,70 € pièce
Foie gras entier maison (≈ 50gr)	7,95 € pièce
Entremets au jambon	4,50 € pièce
Œuf mimosa	1,90 € pièce
Œuf en gelée au jambon	2,90 € pièce
Mille-feuille de betteraves	4,50 € pièce
Saumon fumé maison (≈ 80gr)	5,90 € pièce
Œuf Norvégien	7,90 € pièce

Salades (≈ 250gr la part)

Crudités (Carottes râpées, betteraves, concombres)	2,90 € part
Céleri rémoulade	3,90 € part
Coleslaw	
Piémontaise	
Macédoine	
Taboulé au thon	
Riz cajun	
Salade paysanne	
Pâtes Marco Polo	
Salade du pêcheur	

De mai à septembre : salade estivale, salade aux 3 melons, tomates mozzarella, salade grecque

Salade Parisienne	5,70 € part
Salade Strasbourgeoise	

Les plats traiteur

Viandes

Poulet grand-mère	6,50 € part
Poulet tikka massala	6,50 € part
Poulet à la forestière	6,50 € pièce
Cuisse à la basquaise	6,90 € part
Cuisse de canard confite	9,50 € pièce
Bœuf carottes	8,20 € part
Bœuf bourguignon	8,20 € part



Nos recettes charcutières

Porc au caramel	6,20 € part
Joues de porc confites, miel et thym	7,90 € part
Filet mignon à la moutarde	7,90 € part
Sauté de porc à la diable	6,20 € part
Sauté de porc, sauce charcutière	6,20 € part
Jambon tranché, sauce forestière	5,50 € part
Andouillettes maison à la moutarde	7,90 € part
Lard rôti, sauce barbecue	5,50 € part

Jambon à l'os entier Pour ≈ 30 personnes	128,00 € pièce
---	----------------

Cochon de lait entier Pour ≈ 30 personnes	240,00 € pièce
--	----------------

Sauce forestière ou au poivre	0,60 € pers
-------------------------------	-------------

Côté mer

Pavé de saumon, sauce hollandaise	8,90 € part
Cabillaud au curry et petits légumes	8,90 € part
Cassolette molénaise	7,90 € part
Blanquette de la mer	10,90 € part
Coquille à la Bretonne	5,90 € pièce
Pesked ha farz	10,90 € part
Choucroute de la mer	10,50 € part

Blé aux petits légumes	5,90 € part
------------------------	-------------

Accompagnements (≈ 260gr ou 2 x 130gr)

Gratin dauphinois	2,40 € part
Gratin dauphinois au poivron	
Pommes de terre grenaille	
Ecrasé de pommes de terre	
Pommes de terre vapeur	
Riz	
Far noir	
Semoule	
Julienne de légumes	
Pommes de terre au lard	

De avril à octobre : ratatouille et tomate provençale

Plats traditionnels

Kig Ha Farz	8,50 € part
Far noir, far blanc, lard, paleron, légumes, lipig	
Couscous	8,50 € part
Poulet, merguez, boulette de mouton, légumes, semoule	
Paëlla	8,50 € part
Riz, poulet, chorizo, moules, crevettes	
Rougail saucisse et riz	7,50 € part
Chili con carne et riz	8,50 € part
Choucroute garnie	8,50 € part
Choux, pommes de terre, saucisse de Francfort, saucisse à l'ail, lard	
Hachis Parmentier	7,50 € part
Tartiflette	7,50 € part
Lasagnes de bœuf	8,50 € part
Salade verte et vinaigrette	0,90 € pers

Les buffets froids

Buffet campagnard

Crudités	13,90 € pers
Piémontaise	
Salade paysanne	

Terrine de campagne maison	
Rôti de porc	
Filet de poulet mariné	

Chips Bretonnes	
Beurre, mayonnaise et cornichons	

Mix brownie et far breton	
---------------------------	--

Buffet terre et mer

Salade parisienne	18,30 € pers
Salade strasbourgeoise	
Salade du pêcheur	

Saumon rôti	
Rosbeef	
Jambon aux herbes	

Chips Bretonnes	
Beurre, mayonnaise et cornichons	

Mix riz au lait et coupe citron-spéculos	
--	--



Fait maison.

Excepté : *

Desserts individuels ou à partager

Desserts

Riz au lait	2,50	€ pièce
Flan aux œufs	2,50	€ pièce
Tarte feuilletée aux pommes	2,50	€ pièce
Far breton	2,50	€ pièce
Île flottante	2,50	€ pièce
Brownie au chocolat	2,90	€ pièce
Salade de fruits frais	2,90	€ pièce
Mousse au chocolat	2,90	€ pièce
Crumble à la pomme	2,90	€ pièce
Coupe citron-spéculos	2,90	€ pièce
Panna cotta	2,90	€ pièce

Gâteau à partager (8-10 parts) 33,90 € pièce

3 chocolats
Poire caramel
Forêt noire
Charlotte aux poires
De avril à octobre : fraisier ou framboisier

Informations pratiques

Commandes à partir de **6 parts minimum** (entrées, salades, buffets, plats, desserts). **Composition identique.**

Merci de prévoir votre commande au moins **4 jours à l'avance.**

Pour vos besoins en plus petites quantités, retrouvez nos produits directement en boutique.

Chaque semaine, découvrez nos plats du jour en boutique et suivez-nous sur Facebook & Instagram pour ne rien manquer !



Nos tarifs sont affichés TTC
Édition Mars 2026
Remplace et annule la précédente carte
Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré,
trop salé. www.mangerbouger.fr

Maison familiale et artisanale, nous perpétons depuis plus de 60 ans la tradition du fait maison (hors charcuterie sèche).

Charcutiers de métier, nous mettons notre savoir-faire au service d'une cuisine généreuse et authentique.

Nous vous accompagnons également pour vos événements privés, associatifs ou d'entreprise.

Atelier & bureaux

Zone de Kergaradec
6 rue Victor Grignard, 29490 Guipavas
contact@ausaintantoine.fr
02.98.42.03.24

Ploudaniel

Zone de Mescoden
2 bis rue Jean Mermoz, 29260 Ploudaniel
02.29.61.06.43

Daoulas

Centre ville
9 route de Quimper, 29460 Daoulas
02.98.44.95.48

Brest

Quartier Saint-Louis
11 rue Jules Michelet, 29200 Brest
02.98.85.18.54

Plabennec

Centre ville
3 rue des 3 frères Le Roy, 29860
Plabennec
02.98.36.73.49



au Saint Antoine

CHARCUTIER TRAITEUR DEPUIS 1962

CARTE TRAITEUR

02 98 42 03 24
contact@ausaintantoine.fr

