Apéritif

Assortiment de 25 pièces salées froides	26,00 € le plateau
Assortiment de 25 réductions à réchauffer au four	24,00 € le plateau
Pain surprise campagnard (40 toasts)	34,00 € pièce
Plateau de charcuterie fine (≈ 90 gr par personne)	4,50 € la part
Plateau de charcuterie pour raclette (≈ 100 gr par personne) (jambon blanc, poitrine roulée, bacon, jambon cru, saucisson à l'ail)	4,90 € la part

Entrées froides

Coquille crabe	4,90 € la part
Saumon fumé maison (≈ 80 gr)	5,50 € la part
Pâté croûte foie gras de canard et figues (≈ 130 gr)	7,70 € la part
Œuf norvégien (céleri, œuf poché, saumon fumé)	8,90 € la part
Foie gras entier maison (≈ 50 gr)	8,90 € la part
Mille-feuille de foie gras (≈ 90 gr)	7,95 € la part
Tartare de saumon (saumon fumé, échalotes, cornichons, ciboulette, noisettes)	8,90 € la part

Entrées chaudes

Coquille à la bretonne	4,90 € pièce
Bouchée à la reine	4,90 € pièce
Croustade de Saint-Jacques	6,50 € pièce
Douzaine d'escargots au beurre d'ail	9,90 € les 12

Menu enfant

Composition non modifiable

Filet de volaille à la crème Pommes de terre grenaille Mousse au chocolat	9,90 € le menu

Viandes (sans garnitures)

Jambon à l'os, aux saveurs truffées	6,90 € la part
Mignon de cochon farci abricot pistache, aux oignons de Roscoff	8,90 € la part
Joues de porc confites, sauce miel et thym	8,90 € la part
Ballotine de poulet fermier, sauce forestière	9,80 € la part
Suprême de pintade, sauce langoustine	9,80 € la part
Pavé de cerf, sauce grand veneur	10,90 € la part
Magret de canard, sauce au miel épicé	10,90 € la part
Paleron confit aux morilles	10,90 € la part

Poissons (sans garnitures)

Cassolette de la mer au beurre blanc (saumon et coquillages)	9,90 € la part
Dos de lieu, sauce champenoise	11,90 € la part
Brochette de Saint-Jacques et gambas, sauce hollandaise (2 Saint-Jacques et 3 gambas)	13,90 € la part

Garnitures

≈ 200 gr par garniture (or gratin dauphinois)

Pommes de terre grenaille au gros sel	2,00 € la part
Far noir brujuné	2,00 € la part
Gratin dauphinois	2,50 € la pièce
Poêlée de légumes oubliés	2,50 € la part
Ecrasé de pommes de terre à la truffe (1 %)	3,00 € la part
Fricassée de champignons et marrons	3,00 € la part
Risotto aux cèpes	3,00 € la part

Nos tarifs sont affichés en TTC
Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr
Ne pas jeter sur la voie publique

Délais de commandes

Pour le jeudi 24 décembre : avant le **samedi 19 décembre**
Pour le jeudi 31 décembre : avant **le samedi 26 décembre**

Les commandes ne sont plus modifiables à partir du **samedi 19 décembre** pour le jeudi 24 décembre
Et à partir du **samedi 26 décembre** pour le jeudi 31 décembre

Le **jeudi 24** et **jeudi 31**, les commandes seront à retirer dans l'une de nos boutiques **avant 13h00**

Les produits de notre carte traiteur habituelle ne pourront pas être commandés du **lundi 21 décembre 2027 au vendredi 1er janvier 2027**



Un très **large choix de produits festifs et de charcuteries** vous sera également proposé dans nos boutiques jusqu'à la dernière minute

Nous nous réservons le droit de modifier un plat ou sa composition selon arrivages

Bureaux et atelier

6 rue Victor Grignard
29490 Guipavas
02 98 42 03 24
contact@ausaintantoine.fr

Nos boutiques

- **BREST** - 11 rue Jules Michelet, 29200 - 02 98 85 18 54
- **PLOUDANIEL** - 2 bis rue Jean Mermoz, 29260 - 02 29 61 06 43
- **DAOULAS** - 9 route de Quimper, 29460 - 02 98 44 95 48
- **PLABENNEC** - 3 rue des 3 frères Le Roy, 29860 - 02 98 36 73 49
- **PLOUGASTEL-DAOULAS** - 11 place du Calvaire, 29470 - 02 98 36 96 14

Traiteur Au Saint Antoine

@ausaintantoine

Carte des fêtes 2026

Tous nos produits sont faits maison

au Saint Antoine

CHARCUTIER TRAITEUR DEPUIS 1962