



Carte

Vente à emporter 2023

TRAITEUR • ÉVÉNEMENTIEL

5 rue de Bodavellec - Remungol 56500 EVELLYS

02.97.60.96.54

lezestraiteur@yahoo.fr

www.auxplaisirsduzesttraiteur.fr

N° de SIRET : 751 716 051 00022



AMUSE BOUCHES

À EMPORTER

Pièces froides 0€90/pièce

1 Box de 2 plateaux contient environ 35 pièces



EXEMPLE DE PIÈCES FROIDES

- FOIE GRAS SUR PAIN D'ÉPICES ET SA GELÉE DE FIGUE
- TARTARE DE SAUMON AU GINGEMBRE, ÉCHALOTES ET PAMPLEMOUSSE
- CRÈME MOUSSEUSE DE CHAMPIGNONS AUX CROUSTILLES DE MAGRET FUMÉ
- MINIS BLINIS BRISURE DE SAUMON FUMÉ ET CRÈME FRAICHE ÉPAISSE
- SUSHIS, MAKIS ET MINI BUNS ASIATIQUES
- ÉMULSION DE CAVIAR D'AUBERGINE AU FROMAGE FRAIS SUR PAIN SARRASIN

Les pièces froides et chaudes sont établies en fonction du marché et produits frais du moment



Verrines 3€40/pièce

- FRAÎCHEUR DE SAUMON AU PESTO ROQUETTE
- VERRINE DE PERLES MARINES, CREVETTES MARINÉES ET ESPUMAS CITRONNÉ
- VERRINE DU MOMENT « INSPIRATION DU CHEF »

Planche « Apéro Time » 36€50/l'unité

Pour 6 à 8 personnes

COMPOSÉE D'UN MIXTE DE CHARCUTERIES, FROMAGES, FRUITS FRAIS ET FRUITS SECS, RILLETTES DE POISSONS AINSI QUE DE TAPENADES ET SES TOASTS DE PAINS.

*Sur planche en bois consignée



Pièces chaudes*

*Commande par multiple de 5 pièces

- | | |
|--|----------|
| • COCON DE CREVETTE | 1€00 TTC |
| • BROCHETTE DE POULET YAKITORI SÉSAMES - CAMEL | 0€95 TTC |
| • BROCHETTE DE CREVETTE PANÉE | 1€00 TTC |
| • CREVETTE POP-UP AUX SAVEURS JAPONAISES | 1€00 TTC |
| • MINI AUMÔNIÈRE D'ESCARGOT PERSILLÉ | 1€40 TTC |
| • MINI COQUILLE AU BEURRE PERSILLÉ | 1€80 TTC |
| • MINI AUMÔNIÈRE DE FOIE GRAS ET COMPOTÉE D'OIGNON | 1€40 TTC |
| • BROCHETTE DE POULET COCO MASSAMAN | 1€40 TTC |



Certains produits sont
surgelés, ne pas recongeler

COCKTAILS À EMPORTER

Nos cocktails 8.50€/litre

Nous conseillons environ 0.35cl/pers

(Cocktails vendu au litre en bouteille en plastique)

L'INSTANT AGRUMES

COCKTAIL AUX DIFFÉRENTS
AGRUMES COMBINÉS AU VIN
PÉTILLANT



LA FRAISE DES BOIS

COCKTAIL À BASE DE FRAISES
MACÉRÉES DANS UN MÉLANGE
DE JUS DE FRUITS ROUGES,
COMBINÉ AU VIN PÉTILLANT



THE BREIZH LAGON

SUBTIL MÉLANGE DE VIN
PÉTILLANT & CURAÇAO RELEVÉ
AU CHOUCHEM, UN PUR
PRODUIT DU TERROIR BRETON



PLANTEUR À LA FLEUR D'ORANGER

COCKTAIL D'ASSORTIMENT DE FRUITS
DE SAISON MÉTISSÉ À LA FLEUR
D'ORANGER



COCKTAIL SANS ALCOOL

4.50€/LITRE

SAVOUREUX MÉLANGE DE
FRUITS MÉTISSÉS



Forfait boissons

Nous facturons les vins à l'unité, possibilité de récupérer les bouteilles non ouvertes

- BORDEAUX SAUVIGNON BLANC « CHÂTEAU FONTBONNE » (0.75L) 8€
- BORDEAUX ROSÉ « HAUT GRAVELIER » (0.75L) 8€
- BORDEAUX ROUGE « HAUT GRAVELIER 2018 » (0.75L) 8€
- EAU PLATE (0.5L) 0.70€
- EAU PLATE (1.5L) 1.20€
- EAU PÉTILLANTE (0.5L) 0.70€
- EAU PÉTILLANTE (1.5L) 1.80€

Nos vins sont des récoltants
(prix affiché à la bouteille)



REPAS À EMPORTER

Entrées froides

dressées sur assiette porcelaine, filmées individuellement

- TERRINE DE LAPIN ET TOAST DE PAIN NOIX AUX SÉSANES 6.10€
- CROUSTILLANT TARTARE IMPÉRIAL, ST-JACQUES, ST-PIERRE & SAUMON 6.20€
- TERRINE GOURMANDE DE SAUMON ET SA CRÈME CIBOULETTE 6.20€
- ASSIETTE DE FOIE GRAS ET MAGRET DE CANARD FUMÉ 9.00€
- ROULEAU DE TRUITE FUMÉE FAÇON CHEESECAKE ET CREVETTES ROSES 6.20€
- DUO DE TATAKI DE THON & SAUMON ACCOMPAGNÉ DE SA SALADE DE WAKAMÉ, FÈVES ET PERLES DE YUZU 7.50€
- TERRINE MARBRÉE AU FROMAGE DE CHÈVRE ET TOMATES SÉCHÉES 6.20€



GARNITURE (AU CHOIX) :

TIMBALE DE RIZ 3 COULEURS
OU
AUMÔNIÈRE DE JULIENNE DE LÉGUMES ARC-EN-CIEL

Entrées chaudes

en barquette aluminium

- FILET DE BAR, SAUCE ESTRAGON 8.80€
- BROCHETTE DE ST JACQUES AU LARD, SAUCE HOMARDINE 9.00€
- BROCHETTE DE ST JACQUES À L'ANDOUILLE, SAUCE SAUTERNE 9.00€
- PAVÉ DE SAUMON, SAUCE CITRON 7.80€
- AUMONIERE DE ST JACQUES À LA BRETONNE 7.60€
- BRIQUE DE SAUMON AUX ÉPICES BYRIANI EN CROÛTE DE FILO, SAUCE ARMORICAINE 7.00€
- FILET DE ST PIERRE À LA FLEURADE ÉCHALOTES & FINES HERBES, SAUCE HOLLANDAISE 8.20€
- MÉDAILLON DE SAUMON & SANDRE AU PETIT CŒUR DE CRESSON, CRÈME DUBARRY SAFRANÉE 8.50€

Plats chauds

en barquette aluminium

- SUPRÊME DE PINTADE DE LAUZACH, SAUCE FORESTIÈRE 8€50
- NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE, OIGNONS ET TOMATES CERISE 8€50
- FILET MIGNON D'AGNEAU, SAUCE PESTO 8€80
- COURONNE DE SAUMON LARDÉE, SAUCE BEURRE BLANC BASILIC 9€80
- FILET DE CANETTE DE LAUZACH, SAUCE CRÉMEUSE 9€00
- ÉMINCÉ DE MIGNON DE PORC GRILLÉ & FUMÉ, SAUCE CHAMPÊTRE 8€50
- TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD AUX 4 ÉPICES 9€70
- SOURIS D'AGNEAU, AIL & THYM 12€00
- CUISSE DE CANARD CONFITE, SAUCE AU CIDRE 8€50
- FILET MIGNON DE VEAU AUX PLEUROTÉS 9€00
- PAVÉ DE VEAU, SAUCE AU FOIE GRAS 9€30

GARNITURE
(AU CHOIX)

- BROCHETTE DE POMMES DE TERRE GRENAILLES & SON MILLE-FEUILLES DE LÉGUMES
- TOMATE RÔTIE GARNIE AUX LÉGUMES DU SOLEIL & GRATIN DAUPHINOIS
- CRUMBLE DE LÉGUMES & GRATIN DE POMMES DE TERRE SARLADAISES
- TATIN DE LÉGUMES & POMMES DAUPHINES

Fromages

- BRIE, EMMENTAL, CHÈVRE & MESCLUN DE JEUNES POUSSÉS (DRESSÉS SUR ASSIETTE EN PORCELAINES) 4€50
- SAINT-MARCELLIN CHAUD SUR POIRE POCHÉE ET CARAMÉLISÉE (EN BARQUETTE ALUMINIUM) 4€80
- CROUSTILLANT DE CHÈVRE EN KADAÏF (EN BARQUETTE ALUMINIUM) 4€80
- COULOMMIERS FONDUS SUR PAIN AU NOIX ET CAMEL POIVRÉ (EN BARQUETTE ALUMINIUM) 4€80

Nos fromages sont servis avec son mesclun de jeunes pousses.



POÊLONS À EMPORTER

Nos formules

Jambalaya

9.50€

SAUCISSES AUX HERBES,
SAUCISSES FUMÉES AU CAJUN,
FILETS DE POULET, DÉS DE
JAMBON, ET QUEUES DE
CREVETTES DÉCORTIQUÉES.

Jambon à l'os

8.10€

ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE
TERRE GRENAILLE À L'HUILE ET
SES PETITS LÉGUMES FRAIS, SAUCE
FORESTIÈRE

Émincé de dinde aux 3 merveilles

8.10€

ÉMINCÉ DE DINDE,
CHAMPIGNONS NOIRS, BABY MAÏS,
POUSSE DE BAMBOU À LA SAUCE
CHINOISE GARNIT DE SON RIZ
PARFUMÉ

couseous

9.00€

POULET, MERGUEZ, AGNEAU,
ASSORTIMENT DE LÉGUMES,
SEMOULE

Veau marenco

8.90€

VEAU, CHAMPIGNONS, POIVRONS,
TOMATES, ACCOMPAGNÉS DE POMMES DE
TERRE GRENAILLE AUX ÉPICES DU SOLEIL

Porc au caramel

8.10€

ÉMINCÉ DE PORC, SAUCE CARAMEL, GARNIS
DE SON RIZ CANTONNAIS



Choucroute de la mer

9.90€

CHOUX, COLIN, SAUMON, CREVETTES,
MOULES, SAUCE BEURRE BLANC ET
POMMES DE TERRE

Rougaie saucisse

8.40€

SAUCISSE ÉMINCÉE, OIGNONS, POIVRONS,
GINGEMBRE, AIL, TOMATES, GARNIT DE
SON RIZ BLANC

Paëlla royale

8.50€

PETIT POIS, LANGOUSTINES, MOULES,
CREVETTES, CHORIZO, POULET,
CALAMARS, RIZ SAFRANÉ, POIVRONS

Conseils d'utilisations pour les poêlons

RAMPES & POÊLONS

Nous vous fournissons les rampes et poêlons **GRATUITEMENT**



- NE PAS DISPOSER LA RAMPE SUR UNE TABLE EN PLASTIQUE
- NE PAS TOUCHER LA RAMPE PENDANT SON UTILISATION
- LE DISPOSITIF NE DOIT PAS ÊTRE DÉPLACÉ PENDANT SON FONCTIONNEMENT
- APRÈS UTILISATION, FERMEZ TOUJOURS LE ROBINET DE LA BOUTEILLE DE GAZ ET LES VANNES DES BRÛLEURS
- CHAQUE MOLETTE EN PLASTIQUE CORRESPOND À UN TOUR DE RAMPE



NOUS POUVONS VOUS FOURNIR LA BOUTEILLE DE GAZ AU TARIF DE 5.00€
POUR UNE JOURNÉE

PRÉVOIR 2 POÊLONS ET 2 RAMPES POUR CHAQUE PLAT SAUF POUR LA PAËLLA ET LA CHOUCROUTE DE LA MER.

BUFFETS FROIDS

À EMPORTER

Buffet Gourmets

20€00 TTC/pers

SALADES COMPOSÉES

(290G/PERS)

SALADE DE POMMES DE TERRE RAVIGOTE
SALADE DE RIZ AU THON FAÇON MÉRIDONIALE
PIÉMONTAISE
TABOULÉ DE CREVETTES À LA MENTHE
SALADE COLESLAW & CAROTTES RAPÉES
MELON EN ÉVENTAIL

LES PAPILLES GUSTATIVES

TERRINE DE POISSON
CREVETTES ROSES, CITRONS,
CRÈME CIBOULETTE
ÉVENTAIL DE CHARCUTERIE : JAMBON BLANC,
ROSETTE, JAMBON DE PAYS, PÂTÉ DE
CAMPAGNE, SAUCISSON À L'AIL, RÔTI DE PORC

LE PLATEAU DE FROMAGES

BRIE, CHÈVRE, SAINT-NECTAIRE ET
MESCLUN

DESSERT

TARTE AUX POMMES INDIVIDUELLE
« MAISON »
OU
DESSERT DE NOTRE CARTE (+1.80€)

Buffet Plaisirs

12€00 TTC/pers

SALADES COMPOSÉES

(240G/PERS)

SALADE CONCHIGLIE AU PARMESAN
(120G/PERS)
(PÂTES, TOMATES, COURGETTES GRILLÉES,
MAÏS, PARMESAN, SAUCE VINAIGRETTE
PERSILLÉE)
TABOULÉ À L'ORIENTAL (120G/PERS)

CHARCUTERIE

1 TRANCHE DE RÔTI DE PORC
1 TRANCHE DE JAMBON BLANC
1 TRANCHE DE SAUCISSON SEC
1 TRANCHE DE SAUCISSON À L'AIL

FROMAGE

UNE PORTION DE CAMEMBERT
& MESCLUN

DESSERT

TARTE AUX POMMES INDIVIDUELLE
« MAISON »
OU
DESSERT DE NOTRE CARTE (+1.80€)

SUPPLÉMENTS

(+1€/CHOIX)

PILON DE POULET TEX MEX
OU
ROSBEEF DE BŒUF

*LE PAIN EST À LA CHARGE DU CLIENT

DESSERTS À EMPORTER

Le marquage en chocolat de votre événement est OFFERT

Les Classiques 3€30/la part

présentés en cercles (6/8 parts)
ou part individuelle

- CROQUANT 3 CHOCOLATS

- EXOTICA À LA MANGUE ET SA MOUSSE PASSION

- CELTIQUE POIRE CHOCOLAT AU CAMEL AU BEURRE SALÉ

- FRAISIER (SUIVANT LA SAISON)

3€60/la part

- FRAMBOISIER



Les Suppléments

CRÈME ANGLAISE
(50CL)
3€00 TTC



ÉTINCELLE
(FONTAINES DES
GLACES)
2€20 TTC L'UNITÉ





RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS

Nous contacter



02.97.60.96.54



LEZESTTRAITEUR@YAHOO.FR

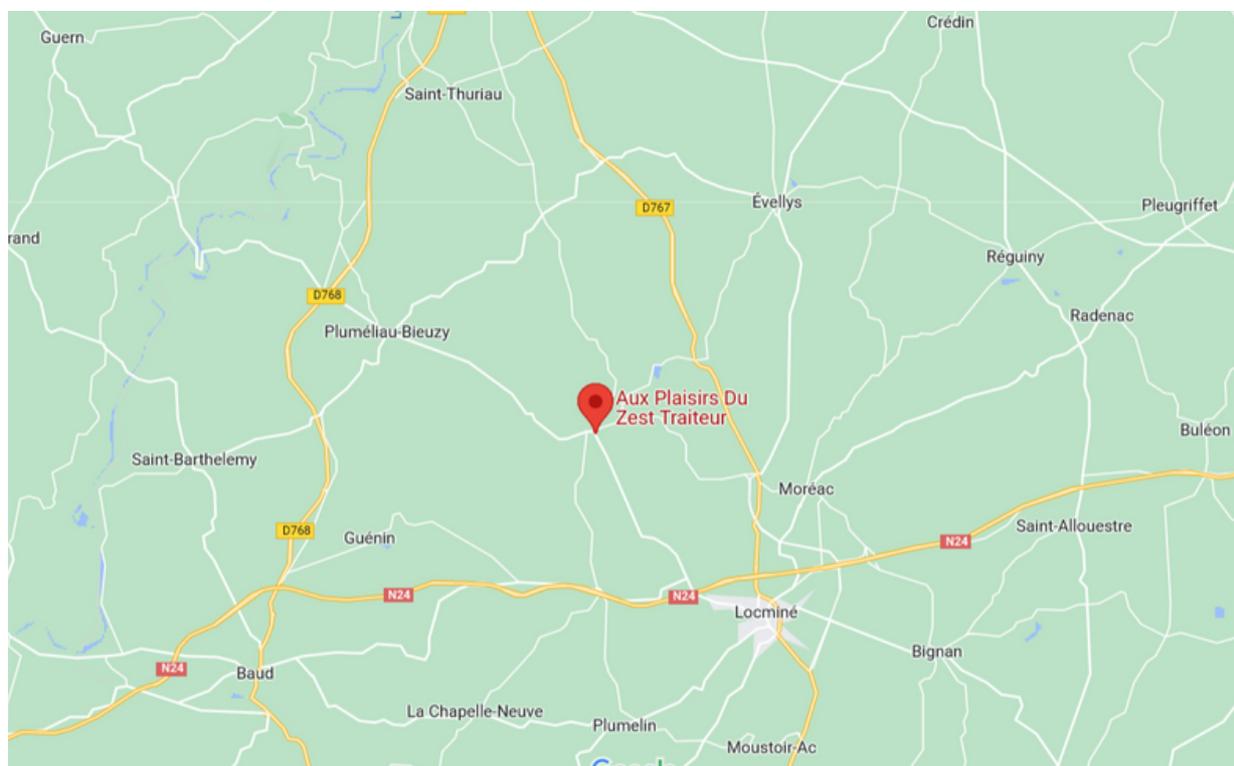


WWW.AUXPLAISIRSDUZESTTRAITEUR.FR



Où nous trouver ?

5 RUE DE BODAVELLEC - REMUNGOL
56500 EVELLYS



RETROUVEZ-NOUS ÉGALEMENT SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX !

5 rue de Bodavellec - Remungol 56500 EVELLYS

02.97.60.96.54

lezeustraiteur@yahoo.fr

www.auxplaisirsduzesttraiteur.fr

N° de SIRET : 751 716 051 00022

