



L'Atelier  
du gourmet

# LA CARTE À EMPORTER

## ASSIETTES COMPLÈTES

### ASSIETTE N°1 / 12€

Salade de tomates mozzarella, rôti de bœuf, sauce moutarde, spaghetti au basilic,  
Entremet vanille-fruits rouges

### ASSIETTE N°2 / 12€

Salade de pommes de terre aux herbes, Suprême de volaille et son crumble de légumes,  
Clafoutis aux abricots

## SALADES GOURMANDES

### Salade César / 10€

Salade, tomates, Parmesan, œuf, poulet, croûtons, sauce César

### Salade Thaï / 11€

Salade, tomates, poivrons confits, légumes croquants, sésame, crevettes marinées, poulet thaï

### Salade Atlantique / 10€

Salade mêlée, Saumon gravlax, tomates, crème ciboulette au citron vert acidulée

### Salade Végétarienne / 11€

Salade mêlée, tomates, poivrons confits, julienne de légumes, graines de sésame torréfiées, palet de patate douce, tome du Nevet

## DESSERTS

Coupe de fraises du Finistère / 3€

Salade de fruits frais / 3€

Entremet vanille - fruits rouges / 3€

Panna cotta caramel au beurre salé / 2.5€

Clafoutis aux abricots / 3€

Tarte au citron revisitée / 3€

Mousse aux 2 chocolats / 3€

Crumble de fruits / 3€

## PLATS

Paëlla crevettes / 8€

Paëlla poulet-crevettes / 9€

Paëlla poisson du marché / 10€

Pavé de cabillaud ou lieu, snacké, vierge de légumes et poivrons grillés / 12€

Spaghetti à la sicilienne / 8.50€

Suprême de volaille et son crumble de légumes / 10€

Jambon à l'os, sauce forestière\* / 8.00€

Andouillette à la moutarde\* / 10€

Souris d'agneau façon tajine\* / 14€

Plat du jour\* / voir site internet

\* Accompagnements au choix

Spaghetti, pommes de terre confites, riz, salade verte

Forfait pain + beurre + eau minérale / 3€

## PLATEAUX REPAS

L'Atelier du Gourmet vous propose également une large gamme de plateaux repas.

Demandez notre carte par mail :  
**[contact@atelierdugourmet.fr](mailto:contact@atelierdugourmet.fr)**

## LIVRAISONS

Au départ de Guipavas

Brest Métropole & Landerneau

1) De 50€ à 130€ / 10€ 2) + de 130€ / Offert

Au départ de Pont de Buis

Pont de Buis, Châteaulin, Le Faou, Pleyben

1) De 50€ à 130€ / 10€ 2) + de 130€ / Offert

## 2 ADRESSES

### GUIPAVAS

365 AVENUE DE CALLINGTON

### PONT DE BUIS

ZA DE L'ENDIVERIE

Avant 10h le jour même

Par mail : [contact@atelierdugourmet.fr](mailto:contact@atelierdugourmet.fr)

## Les boissons

---

### La cave

L'atelier du gourmet dispose d'une carte des vins grandeur nature d'environ 400 références.

Nous vous proposons ici une petite sélection :

### Bulles

AOC Crémant de Loire, dom de l'été / 9€

AOC Champagne, Jean Despret Brut / 21€

### Vins blancs

IGP Gascogne : Dom Maubet / 6€

Loire : Chardonnay, Dom de la Tourlaudière / 8€

AOC Chablis, La Chablisienne / 14€

### Softs

Eau minérale ou gazeuse 50cl / 1.50€

Fuzetea, Coca cola, Coca zero, Tropic, Sprite 33cl / 2.50€

### Vins rosés

AOC Côtes de Provence : L'Instant K / 10€

IGP Ile de Beauté : Paisolu di Latina / 6€

IGP Périgord : Ter Raz / 6€

### Vins rouges

AOC Saumur Champigny, Val brun / 8.50€

AOC Chinon, Dom Marchessaud / 11€

AOC côtes du Rhône, Dom des chanssaud / 9€

AOC Côtes de Bordeaux, Blaye, Dom canteloup / 7€

AOC Bourgogne, Dom Perraud / 11€

## Conditions générales de vente

---

### COMMANDES

• Avant 10h le jour même

• Une confirmation écrite est impérative par mail au : [contact@atelierdugourmet.fr](mailto:contact@atelierdugourmet.fr)

Merci de nous indiquer :

- Vos coordonnées complètes (Nom, N° de tél, Email).
- L'adresse de livraison ou de retrait (**Guipavas ou Pont de Buis**)
- Le contact sur place et son n° de portable.
- Le détail de la commande
- L'adresse de facturation.

Un accusé de réception de votre commande vous sera adressé par mail.

### LIVRAISONS

• La livraison s'effectuera à la porte de votre société.

• Les livraisons sont assurées dans le respect des règles de sécurité et sanitaires en vigueur.

### FACTURATION

• Nos livreurs ne sont pas habilités à recevoir des règlements.

• La commande est à régler à la prise de commande