

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 19,50€/pers
(à partir de 20 personnes)

Assortiment de 3 réductions et verrines
Plateau Apéro' Basque (40g)
Tartine de foie gras maison et confit d'oignons (1 pièce)
Duo de Mini sandwiches (2 pièces)
Tartine suédoise au saumon fumé et crevettes marinées (1 pièce)
Timbale fraîcheur (1 pièce)
Mesclun, julienne de légumes frais, agrumes, croûtons
Plateau de 3 fromages à picorer (30g)
Ardoise gourmande (4 pièces)
Crêpe pomme caramel, macaron vanille, palet citron meringué, croustillant chocolat noir, trilogie de moelleux, financier

L'Auberge Espagnole 18,50€/pers
(à partir de 12 personnes)

Plateau Apéro' Basque (50g)
Assortiment de saucissons, 3 saveurs différentes (40g)
Piquillos farcis au fromage frais (1 pièces)
Paëlla tradition
Craquant vanille fruits rouges

Buffet Iceberg avec options 13,50€/pers
(à partir de 12 personnes)

Planche du charcutier (80g)
Jambon de pays, chorizo, jambon blanc, andouille, saucisson 3 saveurs différentes
Salades gourmande (120g)
- Pommes de terre grenailles aux échalotes
- Salade de Penne aux légumes croquants
- Mesclun, julienne de légumes frais, agrumes, croûtons
Planche du boucher (100g)
Poulet, rôti de bœuf, jambon à l'os
Planche gourmande (3 pièces)
Crêpe pomme caramel, macaron vanille, palet citron meringué, croustillant chocolat noir, trilogie de moelleux, financier
Options :
Planche du Périgord (60g) + 5€/pers
Foie gras maison, chutney d'oignons, magret de canard, tomates confites, croûtons
Planche Océane (60g) + 4€/pers
Saumon fumé, rillettes de poisson maison, pics de crevettes marinées
Planche du fromager (60g) + 3€/pers
Assortiment de 3 fromages + mélange de salade et vinaigrette

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire avec plat chaud 20,00€/pers
(à partir de 20 personnes)

Assortiment de 3 réductions et verrines
Plateau Apéro' Basque (40g)
Tartine suédoise au saumon fumé et crevettes marinées (1 pièce)
Poêlon gourmand au choix sur la carte
Ardoise gourmande (4 pièces)
Crêpe pomme caramel, macaron vanille, palet citron meringué, croustillant chocolat noir, trilogie de moelleux, financier

Traiteur à emporter

Nos menus sont créés sur mesure et personnalisés au gré de vos envies. L'Atelier du gourmet privilégie les circuits courts et les produits frais de saison dans ses recettes. Toute l'équipe est animée par la création, la nouveauté et l'innovation culinaire que l'on retrouve dans ses plats. Travaillant des produits frais, nous vous conseillons de commander vos plats au minimum 72 heures avant votre réception.

COMMANDE • Commande minimum : 8 plats identiques dans un délai de 72 h.
Toute commande fera l'objet d'un acompte.

PRIX • Les tarifs sont affichés en TTC avec une TVA à 5,5%

CONDITIONS DE RETRAIT • Retraits possible aux deux adresses.

LIVRAISON • Nous assurons les livraisons dans tout le Finistère, Tarifs selon distance.
CONSERVATION ET RÉCHAUFFAGE • Tout produit périssable doit être conservé à 4°C.
Les indications de réchauffage des plats sont précisées lors du retrait de la commande.

2 adresses



1 seule adresse mail pour vos commandes
traiteur@atelierdugourmet.fr

L'atelier
du gourmet

La Carte Traiteur





L'Apéritif

Pain surprise (50 sandwiches)	35,90 €
Côté terre magret de canard fumé, jambon de pays, rillettes de cochon, foie gras	
Côté mer saumon fumé, rillettes de poissons, chair de crabe cuisinée	
Entre terre et mer	

Réductions salées, verrines, cuillères gourmandes au gré des saisons

40 pièces, 6 variétés différentes	44,90 €
80 pièces, 8 variétés différentes	88,90 €
120 pièces, 10 variétés différentes	126,00 €
240 pièces, 10 variétés différentes	229,90 €

Exemples de réductions proposées :

- Mini bun 's-crevette marinée - crème ciboulette
- Macaron au foie gras
- Cube de gravlax de saumon pané au sésame
- Poivronnade et jambon de Bayonne
- Cuillère de noix de Saint Jacques - patate douce
- Verrine de guacamole-effiloché de tourteau
- Pain d'épices et foie gras
- Vierge de légumes-thon mi-cuit aux saveurs d'Asie

Plateaux apéritifs à picorer (à partir de 8 personnes)

Apéro' Basque	3,50 €/pers
Pétales de jambon de Bayonne, saucisson sec, chorizo, dés de tomme de vache, tomates confites	
Apéro' Breizh	3,50 €/pers
Andouille artisanale en deux façons, dés de tomme de vache, poitrine fumée, confit de fruits, chips de crêpes blé noir	
Apéro' Fromager	4,90 €/pers
Cinq fromages affinés AOC prêts à être picorés, accompagnés de confit de fruits	
Apéro' du Gourmet	6,50 €/pers
Foie gras de canard mi-cuit, magret et saumon fumé, crevettes marinées aux agrumes, chutney de fruits, crème de ciboulette	

Poêlons gourmands

Espagnol	Pommes grenailles confites, poulet safrané, tomates, poivrons 3 couleurs, chorizo	9,90 €
Espelette	Pommes grenailles confites, joues de porc marinées au piment d'Espelette, chorizo, tomates confites	9,90 €
Basquaise	Pommes grenailles confites, poulet, poivrons 3 couleurs, échalotes, tomates	9,90 €
Breton	Pommes grenailles confites, poulet, poitrine fumée, pomme fruit, oignons rosés, jus au cidre	9,90 €
Irlandais	Pommes grenailles confites, bœuf, oignons caramélisés, sauce Guinness, épices	9,90 €
Normand	Pommes grenailles confites, sauté de veau, oignons, lardons, champignons, sauce crème	10,90 €
Périgourdin	Pommes grenailles confites, cuisse de canard confite, oignons rouges, tomates confites	11,90 €

Terroir et tradition

Cuisse de canard confite à l'échalote, jus corsé	9,00 €
Magret de canard à la plancha jus brun au cassis	10,00 €
Rougaille à la saucisse de Molène	7,50 €
Jambon à l'os, sauce forestière ou sauce moutarde à l'ancienne	6,90 €
Joues de porc confites aux oignons rouges, jus brun au piment d'Espelette	8,60 €
Pavé de filet mignon rosé à la graine de moutarde	8,60 €
Souris d'agneau confite façon tajine orientale	13,80 €
Carbonnade de bœuf à la Guinness	8,60 €
Suprême de poulet aux pommes, jus au cidre	8,60 €
Pavé de veau fondant fermier, échalotes caramélisées, jus corsé	8,60 €
Médailillon de lotte à la crème de crustacés	13,50 €
Filet de lieu jaune ou cabillaud aux piquillos et tomates confites	12,00 €

Paëlla

Tradition	Poulet, gambas, fruits de mer, moules, chorizo	8,90 €
Royale	Poulet, langoustines, noix de St Jacques, gambas, fruits de mer, moules, chorizo	11,90 €

Accompagnements

Pommes de terre grenailles confites à la graisse de canard	2,00 €
Gratin de pommes de terre à la dauphinoise	2,50 €
Ecrasé de pommes de terre aux oignons rouges	2,50 €
Poêlée de légumes de saison	2,50 €
Riz Basmati parfumé aux légumes étuvés	2,50 €

Desserts et Pâtisseries

Trilogie	Tarte au citron revisitée, douceur chocolat caramel, choux crémeux vanille et fruits rouges	3,90 €
Tarte au citron revisitée	Sablé, crémeux citron, meringues	3,00 €
Tarte aux fruits frais de saison	Douceur chocolat caramel	3,00 €
Douceur chocolat caramel	Génoise, craquant praliné, mousse chocolat caramel	3,00 €
Craquant vanille fruits rouges	Génoise, craquant chocolat blanc, ganache montée vanille, confit de fruits rouges	3,00 €
Craquant pomme caramel	Génoise, craquant chocolat blanc, brunoise de pommes, mousse caramel	3,00 €
Royal au chocolat	Génoise, craquant praliné, mousse chocolat-noisette	3,00 €
Fraisier (en saison)	Génoise, mousseline vanille, fraises de Plougastel	3,50 €

Cocktail Apéritif (à partir de 20 personnes)

Assortiment de réductions et verrines (3 pièces)	
Tartine suédoise crème aux herbes et crevettes marinées (1 pièce)	
Pain surprise entre terre et mer (2 pièces)	
Plateaux Apéro' Basque (50g)	
Plateaux Apéro' Breizh (50g)	12,00 €/pers