

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 24,50€/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 22,50€/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 16,50€/pers

Planche de charcuterie (150g)
- Chorizo, jambon blanc, andouille, rosette

2 Salades "Fraîcheur"
- Tomates mozzarella, basilic
- Penne aux légumes façon Thai

Trio de sandwiches et navettes gourmandes
- Poulet - Curry
- Bœuf - Moutarde à l'ancienne
- Thon - Mayonnaise aux herbes

Plateau fromager à picorer (80g)
- Assortiment de plusieurs fromages

Sélection de notre pâtisseries (3 pièces)
- Assortiment de réductions sucrées, 5 sortes différentes
Tarte au citron meringuées, Brochette de fruits frais, Moelleux au chocolat, Macaron vanille fruits rouges...

Options :

- . Toasts de saumon fumé, crème ciboulette 4,50 €/pers
- . Coupe de légumes croquants aux Gambas flambées 5,00 €/pers
- . Plateau de Langoustines (250g), mayonnaise 10,00 €/pers
- . Plateau de rôti de Bœuf (2 belles tranches par personne) 3,50 €/pers
- . Location de vaisselle : 1 assiette, 1 verre, 3 couverts 2,50 €/pers

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 24,90€/pers
avec plat chaud
(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

Assortiment de mini sandwiches et navettes gourmandes

- Poulet - Curry	15 pièces	24,00 €
- Bœuf - Moutarde à l'ancienne	25 pièces	40,00 €
- Thon - Mayonnaise aux herbes	40 pièces	60,00 €

Réductions salées, verrines, cuillères gourmandes au gré des saisons

40 pièces, 6 variétés différentes	49,90 €
80 pièces, 8 variétés différentes	95,90 €
120 pièces, 10 variétés différentes	129,90 €
240 pièces, 10 variétés différentes	249,90 €

Exemples de réductions proposées :

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

Plateaux apéritifs à picorer (à partir de 8 personnes)

Apéro' Basque 4,50 €/pers
Pétales de jambon de Bayonne, saucisson sec, chorizo, dés de tomme de vache, tomates confites

Apéro' Breizh 4,50 €/pers
Andouille artisanale en deux façons, dés de tomme de vache, poitrine fumée, confit de fruits, chips de crêpes blé noir

Apéro' Fromager 5,90 €/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

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) 15,00 €/pers

Poêlons gourmands

Espagnol Pommes grenailles confites, poulet safrané, tomates, poivrons 3 couleurs, chorizo 11,90 €

Espelette Pommes grenailles confites, joues de porc marinées au piment d'Espelette, chorizo, tomates confites 11,90 €

Basquaise Pommes grenailles confites, poulet, poivrons 3 couleurs, échalotes, tomates 11,90 €

Breton Pommes grenailles confites, poulet, poitrine fumée, pomme fruit, oignons rosés, jus au cidre 11,90 €

Irlandais Pommes grenailles confites, bœuf, oignons caramélisés, sauce Guinness, épices 11,90 €

Normand Pommes grenailles confites, sauté de veau, oignons, lardons, champignons, sauce crème 12,90 €

Périgourdin Pommes grenailles confites, cuisse de canard confite, oignons rouges, tomates confites 13,90 €

Terroir et tradition

Cuisse de canard confite à l'échalote, jus corsé 9,90 €

Magret de canard à la plancha jus brun au cassis 12,00 €

Rougaille à la saucisse de Molène 8,50 €

Jambon à l'os, sauce forestière ou sauce moutarde à l'ancienne 7,50 €

Joues de porc confites aux oignons rouges, jus brun au piment d'Espelette 9,60 €

Pavé de filet mignon rosé à la graine de moutarde 9,90 €

Souris d'agneau confite façon tajine orientale 15,80 €

Carbonnade de bœuf à la Guinness 9,90 €

Suprême de poulet aux pommes, jus au cidre 9,60 €

Pavé de veau fondant fermier, échalotes caramélisées, jus corsé 9,60 €

Médailillon de lotte à la crème de crustacés 13,50 €

Paëlla

Tradition Poulet, gambas, fruits de mer, moules, chorizo 9,90 €

Royale Poulet, langoustines, noix de St Jacques, gambas, fruits de mer, moules, chorizo 15,90 €

Accompagnements

Pommes de terre grenailles confites à la graisse de canard 2,00 €

Gratin de pommes de terre à la dauphinoise 3,00 €

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 4,90 €
Tarte au citron revisitée, douceur chocolat caramel, choux crémeux vanille et fruits rouges

Tarte au citron revisitée 3,50 €

Sablé, crémeux citron, meringues 3,50 €

Tarte aux fruits frais de saison 3,50 €

Douceur chocolat caramel 3,50 €

Génoise, craquant praliné, mousse chocolat caramel

Craquant vanille fruits rouges 3,50 €

Génoise, craquant chocolat blanc, ganache montée vanille, confit de fruits rouges

Craquant pomme caramel 3,50 €

Génoise, craquant chocolat blanc, brunoise de pommes, mousse caramel

Royal au chocolat 3,50 €

Génoise, craquant praliné, mousse chocolat-noisette

Fraisier (en saison) 3,90 €

Génoise, mousseline vanille, fraises de Plougastel