

Eric Jouan Traiteur

Carte du 01/01/2026 au 30/11/2026



ericjouan.traiteur@gmail.com

02 96 75 06 58

ZA du Poirier - 5 rue de la Tourelle
22400 SAINT ALBAN



A propos de nous

Eric Jouan Traiteur, c'est 13 ans d'expérience, d'engagement et d'accompagnement culinaire au plus près de nos clients.

Afin d'éviter, au maximum, notre impact écologique, nous utilisons systématiquement des plateaux et des articles de présentations pour nos buffets en matières naturelles lavables ou recyclables.

La réputation de l'entreprise Eric Jouan Traiteur, pour son investissement dans le local et circuits courts mais aussi le "fait maison" à dépassé les frontières Costarmoricaines.

Au delà de nos engagements, nous mettons un point d'honneur à vous accompagner sur vos projets qu'il soient petits ou gros.

Prélude gourmand



Nos formules apéritives

Toasts froids "prestige".....1.25 €

Mises en bouches variés du moment
Toute l'année notre produit phare
"le pressé de foie gras chutney ananas"

Toasts gourmands.....1.50 €

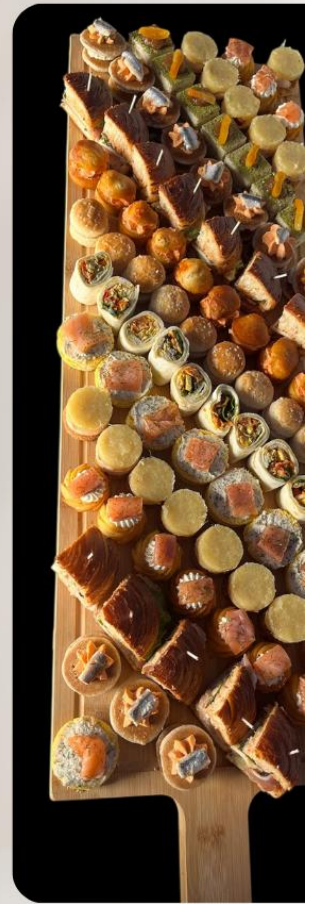
Exemple ; Navette océane, wraps, bun's, bagel,
club sandwich, mauricettes, blinis au
sarrasin,...

Toasts chauds "prestige".....1.50 €

Mises en bouches chaudes variées du
moment

Toasts sucrées.....1.50 €

Mises en bouches sucrées variées du
moment ; chocolat, agrumes, fruits
rouges,...



*Les pièces varient en
fonction des arrivages
et créations du chef*



Proposition de cocktail dejeunatoire ou dinatoire complet

Composé de 17 pièces

6 Toasts froids "prestige"
3 Toasts "gourmands"
5 Toasts chauds "prestige"
3 Toasts sucrées

24.00 € ✦

Pain surprise revisité

52.00 € 60 sandwichs

Pain de mie du moment

Rillettes de saumon et saumon fumé

Pain de mie du moment

Mousse de foie gras et magret fumé

Pain de mie du moment

Jambon de pays et mousse chèvre



Dips de légumes croquants

Minimum 10 personnes

Assortiment de sommités de
concombres,, carottes, radis,
choux-fleurs et tomates
cerises

Sauce cocktail et fromagère

35.00 €

3.50€/la part de 100gr



Cake à partager

Environ 250gr - 16/20 pièces

Accompagnements ; chantilly à la
tomate et Tzatziki

Cake jambon / olives.....8.00 €

**Cake chorizo / poivrons
rouges.....9.00 €**

**Cake cabillaud, homard et
saumon fumé.....11.00 €**

Hérisson de Brochettes de fruits

Minimum 40 pièces



32.00 €

0.80€/brochette
supplémentaire

Nos planches à partager

Pour environ 4 personnes

Planche campagnarde

Plateau de chiffonnades
de charcuteries :
*Jambon de pays,
rosette, salami Italien,
Coppa,..*

Légumes confits

Planche fromagère

Assortiment de fines
tranches et cubes de
fromages affinés..

Légumes confits

Planche mixte

Plateau de chiffonnade
de charcuteries et
assortiment de fines
tranches et cubes de
fromages affinés..

Légumes confits

20.00 €

Hors pain, beurre et condiments



Les petits prix

*Les pièces varient en
fonction des arrivages
et créations du chef*

Galettes roulées froides

Roulé poulet curry
Roulé saumon fumé / fromages frais
Roulé jambon blanc, fromage ail et
fines herbes
Roulé oeufs, surimi et mayonnaise
Roulé chèvre et jambon de pays

0.80 € pièce

Les p'tits chauds

Croq'saucisses (feuilleté knacki)
Galette complète (oeuf jambon fromage)
Mini croq'monsieur
Roulés de galette saucisse et sa
compotée d'oignons
Mini feuilletées aux pétoncles

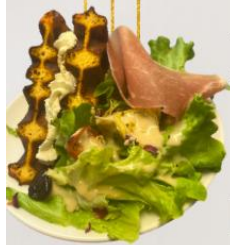
1.00 € pièce



Nos entrées



Nos entrées froides



La part au choix.....8.00 €

- Assiette de petits choux garnis de rillettes de maquereau (3p/pers.)
- Assiette de saumon mariné au basilic et parmesan
- Gaufres de patate douce, chantilly au lard fumé, avec son jambon de pays, salade et légumes marinés



La part au choix.....9.00 €

- Burrata et magret fumé, salade et légumes marinés
- Salade nordique (saumon fumé, crevettes, cabillaud fumé, légumes marinés, shooter de vodka, salades)
- Timbale de saumon fumé, avocat et sa mousse citron vert, salade et pickles de légumes

La part au choix.....10.00 €

- Dôme de saumon fumé aux rillettes de maquereau et son tartare de légumes
- Tartare de saumon aux fruits de la passion / pamplemousse et avocat
- Foie gras 50gr/p. avec chutney et toasts (minimum 10 parts)
- Timbale de canard en 3 façons (mousse, tartare et magret fumé), salade et pickles de légumes



La part au choix.....12.00 €

- Tatin de foie gras aux fruits pommes confites
- Carpaccio de St Jacques aux agrumes salade et légumes confits
- Salade terre et mer (salade, toast de foie gras et pain d'épices, magret fumé, jambon de pays, saumon fumé, crevettes, anchois marinés, légumes marinés)
- Verrine de crevette et saumon gravelax, guacamole et crumble aux tomates séchées



Dressage sur vaisselle non jetable possible pour 1.00€ supplémentaire



Nos entrées chaudes

La part au choix.....6.50 €

- Tartefine provençale au chèvre et poitrine fumée grillée, salade et pickles de légumes confits
- Tourte feuilletée saumon, fondue de poireau, sauce crustacés, salade et pickles de légumes confits, coulis de poivrons doux

La part au choix.....8.00 €

- Brioche feuilletée à l'andouille, comté et oignons confits
- Feuilleté aux gambas et tombée d'épinards, coulis de tomates basilic
- Vol au vent de volaille et champignons à la crème



La part au choix.....9.50 €

- Cassolette de fruits de mer en croûte dorée et sa brochette de crevettes au curry
- Tourte aux ris de veau et volaille, sauce foie gras



La part au choix.....12.00 €

- Gratin de crozets aux gambas safranées
- Croustade aux fruits de mer, sauce homardine

La part au choix.....14.00 €

- Brochette de Saint Jacques et sa mousseline de patate douce, beurre d'orange, tuile croustillante au parmesan
- Cassolette de noix de Saint Jacques à la fondue de poireaux sauce homardine et chips de sarrasin



Nos plats



Nos viandes

La part au choix.....6.20 €

- Fricassée ou brochette de poulet
 - sauce chorizo
 - sauce curry coco
 - sauce basquaise
 - sauce forestière
- Brochette de poulet sauce satay
- Jambon à l'os (à partir de 30 personnes)



La part au choix.....7.30 €

- Filet mignon aux noix
- Filet mignon farci au comté et au bacon
- Sot l'y laisse de volaille à l'ancienne

La part au choix.....7.90 €

- Joues de porc confites au miel et aux pommes
- Pavé d'échine de porc confite miel/barbecue



La part au choix.....8.50 €

- Joues de bœuf confite à la vigneronne
- Suprême de pintade rôti aux herbes folles
- Mijoté de veau à la coriandre

La part au choix.....8.90 €

Brochette de pluma de porc grillée à la parisienne



La part au choix.....10.00 €

Magret de canard rôti aux figues

La part au choix12.00 €

Cuisse de canard confite

La part au choix.....13.00 €

- Filet de bœuf sauce foie gras
- Tournedos de magret de canard façon "Rossini" (foie gras)



La part au choix.....14.50 €

Filet de veau aux aromates



Nos poissons

La part7.00 €

Filets de maquereaux panés aux noisettes, sauce tartare



La part8.00 €

Filet de rouget, sauce coulis de poivrons doux

La part11.00 €

Ballotine de rouget à la mousseline de St Jacques
sauce curry/coco



La part12.00 €

Filet de dorade, sauce aurore

La part au choix13.00 €

- Filet de bar, sauce beurre blanc aux algues
- Pavé de lieu jaune en croûte de miel et sésame beurre blanc



La part14.50 €

Tournedos lardé de noix de Saint Jacques, sauce marinère



Nos accompagnements

1 accompagnement seul

Riz ou riz safrané 2.00 €
(environ 220 gr)

Conchiglioni 2.00 €
(environ 220 gr)

Pommes de terre grenailles à la fleur de sel
et croustillant de sarrasin 2.50 €
(environ 220 gr)

Gratin dauphinois 3.00 €
(environ 240 gr)

Wok de nouilles chinoises aux petits légumes 3.20 €
(environ 300 gr)

Riz sauté aux légumes (poivrons/ oignons/ tomates) 3.20 €
(environ 300 gr)

2 accompagnements

1.50 € Gratin dauphinois 1.90 €
(environ 120 gr) Flan de courgettes

1.60 € Riz ou riz safrané 2.50 €
(environ 180 gr) Panier de légumes

1.60 € Conchiglioni 2.50 €
(environ 180 gr) Mousseline de patates douces ..

1.90 € Pommes de terre 2.50 €
grenailles à la fleur de sel Tatin de légumes confits

et son croustillant de sarrasin 2.50 €
(environ 160 gr) Tian de légumes
(Juin à Octobre)

Ratatouille..... 2.50 €

Nos plats familiaux

Minimum 10 personnes

Tartiflette7.90 €

Pommes de terre, oignons, lardons, crème, reblochon et salade verte



Rougail saucisses8.00 €

Saucisses, riz et lentilles

Parmentier de confit de canard.....8.90 €

Effilochée de canard confit et sa mousseline de patate douce



Brandade de morue8.90€

Ecrasé de pommes de terre et morue à l'huile d'olive

Paëlla9.00 €

Riz safrané, poivrons, petits pois, oignons, chorizo, cocktail de fruits de mer, moules, crevettes, ¼ de poulet, et épices



Couscous9.90 €

Semoule, légumes, pois chiches, ¼ de poulet, 1 merguez, agneau et épices

Potée bretonne9.90 €

Pommes de terre, choux, carottes, poireaux, navet, saucisse, poitrine de porc, palette de porc



Choucroute de la mer13.00 €

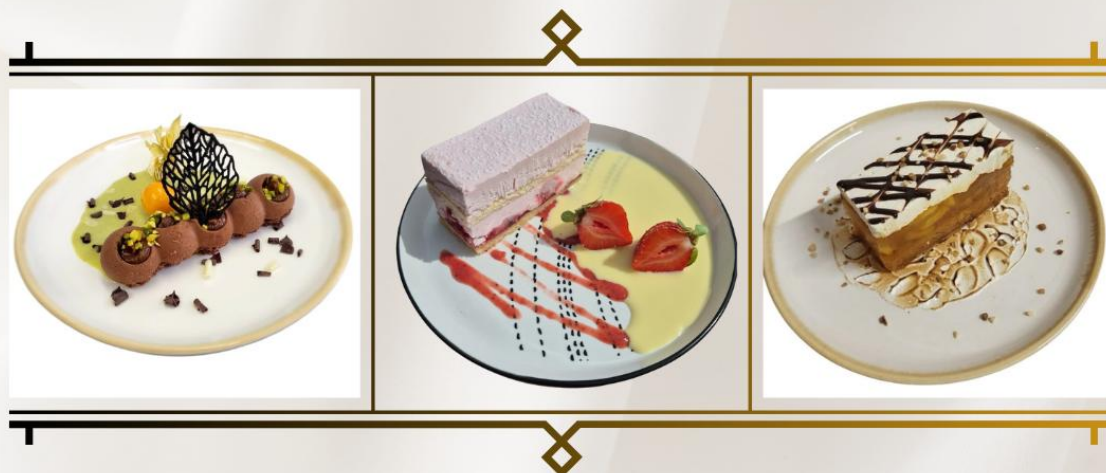
Choux, pommes de terre persillées, 2 poissons du moment, filet de lieu jaune fumé beurre blanc moutardé, crevettes, moules



Nos fromages

-

Nos desserts



Nos fromages



Assiette de fromages

Assortiment de 2 fromages et salade verte (en kit pour le montage)

3.90 €

Plateau de fromages

Assortiment de 3 fromages et salade verte (attention nous ne fournissons pas les saladiers)

3.90 €



Cassolette de brie pané

Au caramel de cidre et sa salade verte

4.50 €



Les basiques individuels

2.50 €

Au choix

- Tartefine aux pommes
- Moelleux aux chocolats
- Tiramisu fruits rouges



Nos desserts

4.50 €

La part au choix

- Croq'fondant au chocolat
- Merveilleux mangue / passion
- Sablé citron meringué
- Sablé framboise mascarpone
- Délice poire / caramel au beurre salé
- Mille feuille fruits rouges / chocolat blanc

Gateau individuel ou 6/8/10 et 12 parts
ronds, rectangulaires nous consulter

Pyramide de mignardises

Assortiments de 3 réductions

4.50 €

sucrées

1 pièce agrumes, 1 pièce
chocolat, 1 pièce fruits rouges



Letter ou number cake

5.00 €

10 parts

Dressage sur vaisselle non jetable possible pour 1.00€ supplémentaire



Et pour les enfants ...

Cocktail spécial enfant

Moins de 10 ans

Composé de 11 pièces

Assortiments de trois clubs sandwichs variés
Une navette océane
Un petit paquet de chips
Un mini burger au boeuf (à réchauffer)
Un mini panini au poulet (à réchauffer)
Un mini croque monsieur (à réchauffer)
Une brochette de tomate cerise et cubes de fromages
Deux brochettes de fruits



13.90 €

Menu enfant

Moins de 10 ans

Plat au choix

Burger avec ses pommes de terre rostis
ou
Aiguillettes de volaille forestière avec ses pommes de terre
rostis

Dessert au choix

Moelleux au chocolat
ou
Oeuf kinder surprise



8.00 €



Nos buffets



Minimum 20 personnes

Buffet froid

Assortiment de salades variées

270 gr par personne
au total
Salade à base de
féculents et salade à
base de crudités

Plateau de charcuteries et rôtis

Chorizo, rosette, jambon blanc, jambon de pays, rôti de bœuf, rôti de porc, fondant de poulet,...

Plateau de fromages variés

50 gr par personne au total de fromages du moment (pâte dur, pâte molle, et un autre)

Desserts au choix

Dessert de la carte
ou
Assortiments de 3 mignardises



Cornichons, mayonnaise, moutarde compris

16.00 €

Hors pain, beurre et chips restant à la charge du client

Buffet Terre et Mer

Assortiment de salades variées

270 gr par personne
au total
Salade à base de
féculents et salade à
base de crudités

Plateau de charcuteries et rôtis

Chorizo, rosette, jambon blanc, jambon de pays, rôti de bœuf, rôti de porc, fondant de poulet,...

Plateau de la mer

¼ de dômes de saumon, cake saumon épinard, tataki de thon, terrine de poissons

Plateau de fromages variés

50 gr par personne au total de fromages du moment (pâte dur, pâte molle, et un autre)



Desserts au choix

Dessert de la carte
ou
Assortiments de 3 mignardises

Cornichons, mayonnaise, moutarde compris

21.00 €

Hors pain, beurre et chips restant à la charge du client

Buffet prestige



Assiettes de pièces gourmandes

Dôme de saumon fumé
Craquant de foie gras
Bun's variés
Citrons farcis
Verrine Saint Jacques et crevettes aux agrumes
Millefeuilles de saumon fumé au fromage frais

Variation de 3 salades

270 gr par personne
au total
Pennes aux légumes marinés
Salade de riz "Comme un poke bowl"
Salade de pomme de terre forêt noir (jambon cru,...)

Chiffonnade de charcuteries et rôtis

Pancetta, chorizo, rosette, jambon blanc, jambon de pays, rôti de bœuf, rôti de porc, fondant de poulet,...

Déclinaison de fromages affinés

50 gr par personne au total de fromages affinés du moment (pâte dur, pâte molle, et un autre)

27.00 €

Buffet de desserts

Assortiments de 3 mignardises

ou

Dessert à la carte

Cornichons, mayonnaise, moutarde compris

Hors pain, beurre et chips restant à la charge du client

