

# Buffets froids

## Formule à 12,90 €/pers.

### Assortiment de crudités (3 au choix)

Carottes râpées, céleri rémoulade, taboulé, salade piémontaise, salade fermière, riz au thon

...

### Assortiment de charcuterie

Jambon blanc maison - Andouille  
Saucisson maison - Rosette  
Pâté de campagne maison - Rillettes maison

...

### Viandes froides (2 au choix)

Rôti de porc ou Jambon à l'os ou Poulet

Pain, beurre, mayonnaise et cornichons fournis



PLATEAUX REPAS  
sur commande

## Formule à 15,80 €/pers.

### Assortiment de crudités (2 au choix)

Voir formule à 12,90 €

...

### Assortiment de charcuterie

Formule à 12,90 €

...

### Viandes froides (2 au choix)

Rosbeef ou Rôti de porc ou Jambon à l'os ou Poulet

...

### Fromages & Salade

...

### Dessert

Pain, beurre, mayonnaise et cornichons fournis

# Desserts

la part

- Tarte fine aux pommes ..... 2,20 €
- Moelleux au chocolat ..... 2,50 €
- Far breton (ou pomme) ..... 2,00 €
- Crème brûlée ..... 2,30 €
- Mousse au chocolat ..... 2,50 €



Pour vos repas  
ou cérémonies

LOCATION  
vaisselle jusqu'à  
80 personnes

De l'apéro au dessert,  
avec ou sans service à table,  
n'hésitez pas à venir nous voir pour établir  
ensemble un **DEVIS PERSONNALISÉ.**

**LIVRAISON ou RETRAIT**  
des commandes en caissons isothermes  
(maintien au chaud pendant 3h).



## Horaires d'ouverture

Du Mardi au Vendredi :

9h00 > 13h00 / 15h00 > 19h30

Samedi : 8h30 > 13h00 / 15h00 > 19h30

*Fermé les dimanches et lundis*

BOUCHERIE  
CHARCUTERIE  
TRAITEUR

Les  
**Saveurs**  
de  
**Plédran**

*Carte Traiteur*

📍 1, rue du Val • PLÉDRAN

☎ 02 96 42 26 76

✉ lessaveursdepledbran@gmail.com

# Apéritifs

*Pains surprise*  
pour 10 personnes



le Terre & Mer

36 €

le Campagnard

34 €

*Planche Apéro*

CHARCUTERIE & FROMAGE

6 €

*Mignardises*

à partir de 20 pièces

- Verrine la pièce 2,50 €
- Canapés 10 pièces 9,50 €
- Petits-Fours 10 pièces 9,50 €



# Entrées

par personne

## Froides

- Coquille de saumon ..... 5,40 €
- Coquille de crabe ..... 6,20 €
- Coquille de surimi ..... 4,20 €
- Mousseline de la mer ..... 3,20 €
- Avocat fraîcheur ..... 4,20 €
- Pamplemousse cocktail ..... 4,00 €
- Saumon Bellevue ..... 6,20 €
- Terrine de saumon ..... 39,90 €/kg
- Terrine de St-Jacques ..... 39,90 €/kg

## Chaudes

- Bouchée à la reine ..... 4,40 €
- Coquille Saint-Jacques ..... 6,90 €
- Vol au vent de ris de veau ..... 5,80 €
- Feuilleté de Saint-Jacques ..... 6,20 €  
aux petits légumes

LOCATION  
services à raclette  
ou pierrade

## Simplicité et Convivialité

- |  | LA PART |
|--|---------|
| • Pierrade de viandes sur plat avec sauces | 7,90 €  |
| + Accompagnement gratin dauphinois         | 2,80 €  |
| • Raclette sur plat avec fromage           | 8,50 €  |
| • Planche de charcuterie                   | 6,00 €  |

# Plats

à partir de 10 personnes

avec  
accompagnements

- Pavé de veau ..... LA PART  
sauce Cognac ..... 9,20 €
- Roulade de veau farcie .....  
sauce forestière ..... 7,65 €
- Jambon à l'os maison .....  
sauce mère ..... 7,20 €
- Magret de canard ..... 9,20 €
- Mignon de porc .....  
sauce poivre ou forestière ..... 8,20 €
- Joue de porc au cidre ..... 9,10 €
- Paupiette de veau .....  
sauce morille ..... 8,20 €
- Rougail saucisse ..... 6,90 €
- Colombo .....  
de poulet ou de porc ..... 7,10 €

## Accompagnements (2 choix)

Gratin dauphinois | Gratin de légumes  
Pommes de terre grenailles | Tomates provençales  
Fagots d'haricots verts | Riz



8,50 €  
la part

- Choucroute
- Cassoulet
- Paëlla
- Couscous

*Et aussi les traditionnels...*

Bourguignon  
Blanquette de veau  
Langue de bœuf  
Potée  
Veau Marengo

prix  
en  
boutique

