



Traiteur & Évènement

Nos plats à emporter

Nous vous proposons un service traiteur pour vos différents événements dès 10 personnes.

Quelques exemples de plats cuisinés :

Nos Entrées

Toast au Thon fumé et asperges vertes

Tartare aux 2 saumons et avocat

Salade et son magret fumé

Nos Plats

Bouchée à la reine

Bœuf bourguignon

Poulet basquaise

Jambon braisé (30 personnes minimum)

Nos Desserts

Sur demande

À noter

La carte des plats reste sujet aux saisons.

Les accompagnements sont à définir lors du devis.

Veuillez nous contacter pour le devis et voir ensemble, le menu le plus adapté à vos besoins et envies.

Le service et la livraison sont sur demande et disponibilité.



À commander

Nos produits de la mer

Sont salés au sel de Guérande et le fumage est fait au bois de hêtre et aux herbes aromatiques.

Nos Saumons

Saumon fumé tranché (plaque de 250g) : 44€ le KG, soit ≈ 11€ la plaquette

Saumon fumé tranché (plaque de 500g) : 42€ le KG, soit ≈ 21€ la plaquette

Saumon fumé non tranché (filet entier) : 35€ KG

Saumon Gravlax tranché (plaque de 250g) : 44€ le KG, soit ≈ 11€ la plaquette

Saumon Gravlax tranché (plaque de 500g) : 42€ le KG, soit ≈ 21€ la plaquette

Saumon Gravlax non tranché (filet entier) : 35€ KG

Nos Thons

Thon fumé tranché (plaque de 250g)
56€ le KG, soit ≈ 14€ la plaquette

Thon fumé non tranché (filet entier)
50€ KG

Accompagnement & service

Nos poissons fumés ou Gravlax se marieront parfaitement avec un vin blanc sec et minéral comme un Riesling ou un Pinot gris. Vous pourrez également les accompagner lors de vos apéritifs d'une bière ambrée. Les poissons fumés s'accompagnent délicieusement avec les légumes verts comme l'avocat, le fenouil, l'oseille et pourquoi pas sur un lit d'épinards et œufs. Le Gravlax fera son petit effet avec une chantilly au raifort, un œuf poché et des asperges vertes ou blanches.



À commander

Nos viandes

Sont salés au sel de Guérande et le fumage est fait au bois de hêtre et aux herbes aromatiques.

Nos porcs

Filet mignon de porc fumé (pièce d'environ 500g) 25€ le KG

Lard fumé de porc (pièce au poids à la demande)
Prix aux meilleurs cours

Lard fumé de porc tranché (plaque de 250g ou 500g)
Prix aux meilleurs cours

Nos canards

Magret de canard fumé (origine France pièce d'environ 350g)
40€ KG

Accompagnement & service

Le filet mignon de porc fumé se mariera bien avec un Pinot noir ou encore un rosé de Bourgogne, pour le lard fumé, on préférera un vin rouge d'Anjou ou pourquoi pas une bière ambrée.

Le magret de canard s'appréciera avec un vin rouge sec et plutôt jeune comme le Saint-Julien ou le Fronsac.

À noter

Tous nos produits sont sujets aux saisons et peuvent, de ce fait, manquer.
Ils sont tous préparés et/ou fumés maison et ensuite conditionnés sous vide.

Pour les allergènes, merci de nous contacter.

Non soumis à la TVA

"TVA non applicable article 293 B du code général des impôts"