

**Cédric Maigret,
Cuisinier à domicile, Traiteur**

☎ 02 99 76 74 66 ou 06 31 24 21 84

Liste des tarifs 2026

Les prix « avec prestation traiteur » comprennent la cuisson et le dressage des assiettes et non le service des assiettes par des serveurs.

Pour les plats à l'emporté, un forfait en fonction de la distance de livraison sera compris (- 10 km = 15 €, de 10 à 25 km = 15 à 25€, de 25 à 50 km = 25 à 50 €).

Pour les prestations avec service traiteur à plus de 20 km de distance, un forfait de livraison sera ajouté.

Pour les prestations avec service traiteur un minimum de 500€ de prestation est demandé.

Les plats peuvent évoluer en fonction de la saisonnalité des produits.

L'apéritif

Assortiment de verrines, cuillères et bouchées diverses :

- 3 pièces par personne
(5 €/pers **PàE** 6 € pers **PT**)

- 5 pièces par personne
(7,5 €/pers **PàE**, 9 € pers **PT**)

- 7 pièces par personne
(10 €/pers **PàE**, 12 € pers **PT** une animation type flambage comprise)

- 10 pièces par personne
(12,5 €/pers **PàE** r, 14 € pers **PT** une animation type flambage comprise)

accompagné de plateau de grignotage (gressinis et différents grignotages avec tapenade d'olives, tomates et sauces diverses) (+ 0,75€/pers)

Les entrées

Foie gras de canard au cacao et griottes,
(11 €/pers **PàE** et 12,5 €/pers **PT**)

Variation autour du foie gras : foie gras aux griottes, finger cacao brioche, cromesquis et espuma aux artichauts
(13,5 €/pers avec prestation traiteur)

Sablé des prairies locales (fromages frais et affiné de la Bertrie et de chez Maxopolo) au texture de légumes et condiment saisonnier. (Légume selon la saison, travaillés en différentes façons)
(7 €/ pers **PàE** et 9€/pers **PT**)

Dôme de merlan en habit vert, sauce crustacé et cœur coulant.
(9 €/pers **PàE** et 10,5 €/pers **PT**) (Chaud)

La truite gravthai en mousse Dubarry et cœur cresson, crémeux cacahuète et mesclun au sésame
(8€/pers **PàE** et 9,5 €/PT)

A la façon d'une soupe Phô, lotte ou Saint Jacques (en fonction de la saison) en bouillon parfumé, légumes et nouilles de riz.
(12,5 €/pers avec prestation traiteur) (Chaud)

Tartelette chaude au Champignon de Florent, coulis d'ail des ours
(8,5 €/pers **PàE** et 10,5€/pers avec service traiteur)

Omble chevalier sarasitto et asperge, sauce mousseuse à l'ail des ours
(10€/pers **PàE** et 11,5€/pers **PT**)(Chaud)

Lieu jaune sur risotto saisonnier (aux asperges, aux champignons, aux morilles...) (11,5 €/pers avec service traiteur)(Chaud)

St Jacques et courges et noisette. Les noix juste sautées, les courges en texture.
(12,5 €/pers avec service traiteur selon la saison) (Chaud)

Dans l'Esprit d'une caponata, l'aubergine en déclinaison (Carpaccio, tartare à la Féta différent condiments) houmous et crémeux de poivron (Froid)
(10,5€/pers avec service traiteur)

Les plats

Les poissons :

Lieu jaune sur étuvée printanière, bisque mousseuse au curry maison
(15,5 €/pers **PàE** et 17,5 €/pers avec service traiteur)

Poisson de nos côtes (un poisson noble : turbot, barbue, lotte, bar) à la citronnelle et langoustines au kumbawa, riz et légumes de saison
(19,5 €/pers avec service traiteur)

Les volailles :

La cane barbarie à la façon canard laqué: le coffre rôti et laqué, les cuisses en parmentier de patate douce, bonbon de pak-choï
(13,5€/pers **PàE** et 15€/pers **PT**)

Cane de barbarie fermière au poivre de sechouan, parmentier de pomme de terre et marbré de betteraves
(13,5€/pers **PàE** et 15€/pers **PT**)

Pintade fermière aux morilles : la cuisse farcie et braisée aux morilles, le suprême juste rôti accompagnés de riz sauvage en cocotte et étuvée de légumes printaniers
(13,5€/pers **PàE** et 15,5€/pers **PT**)

Pintade forestière, polenta dorée et étuvée potagère
(12€/pers **PàE** et 14€/pers **PT**)

Curry de volaille, sauté de légumes et riz parfumé
(8,5€/pers **PàE** et 10€/pers **PT**)

Végétarien :

Risotto de quinoa coco et combava, courgette ballotine farcie au manioc et curcuma sur patate douce rôtie, sauce cacahuète tomate (9,5€/pers **PàE** et 11,5€/pers **PT**)

Polenta croustillante aux artichauts et tomates, cannellonis de courgettes et aubergines, houmous de Paimpol (10,5€/pers **PT**)

Tajine de légumes (selon saison) et couscous parfumé (8€/pers **PàE** et 9,5 €/pers **PT**)

Le veau :

Veau marengo (veau en sauté, en sauce) accompagné de pommes de terre fondantes et champignons sautés
(10,5€/pers **PàE** et 12€/pers **PT**)

Pièce de veau rôti façon saltimbocca, polenta et jus à la sauge.
(12,5€/pers à **PàE** et 15€/pers **PT**)

Noix de veau fermier farci au piquillos, pommes grenailles, jus corsé, légumes de saison.
(12 €/pers à **PàE** et 14,5€/pers **PT**)

L'agneau :

Epaule d'agneau fermier farcie, légumes fondants et pommes de terre grenaille en cocotte
(11,5€/pers à **PàE** et 12,5€/pers **PT**)

Le bœuf :

Paleron de bœuf fondant, étuvée printanière et parmentier crémeux de pommes de terre
(11 €/pers à **PàE** et 13€/pers **PT**)

Faux filet maturé juste rôti, pommes fondantes, sauce bordelaise.
(17 €/pers **PT**)

Le porc :

Variation autour du porc Duroc de la maison Brielle : longe au chorizo, la poitrine laqués et Nem croustillant
(11 €/pers avec service traiteur)

Les garnitures sont fonction de la saisonnalité des produits et des retours de marché.

Divers :

Formule de plats chauds à manger debout (2 mini-burgers maison, moules et coques marinières, brochettes diverses, cassolettes de légumes)
(13,5 €/ personne avec service traiteur)

Couscous maison (agneau ou poulet)
(9,5€/pers à **PàE** et 11/pers **PT**)

Tajine de volaille, pomme fondante
(8,5 €/pers à **PàE** et 9,5€/pers **PT**)

Porc Duroc de la maison Brielle à l'oriental (Fruits secs et citron confit)
Ou Porc fermier du sud-ouest bourgignon
(9€/pers à **PàE** et 10 €/pers **PT**)

Jambon braisé forestière ou à l'espagnole (pomme de terre fondante)
(10€/pers à **PàE** et 11,5/pers **PT**)

Buffets

Buffet d'entrées

Charcuteries (jambon blanc, jambon Serrano (jambon sec), terrine maison, salades (carottes râpées, taboulé, piémontaise et salades diverses originales), terrine de poisson maison et sauces (mayonnaise classique, sauce andalouse)
(14,5 €/pers à **PàE** et 16€/pers **PT**)

Buffet complet :

Buffet d'entrées avec charcuteries (jambon blanc, jambon Serrano...), terrine maison, salades (carottes râpées, taboulé, piémontaise et salades diverses originales), terrine de poisson maison et sauces
(mayonnaise classique, sauce andalouse)
Rôtis de bœuf et de porc, poulet fermier rôti, salade verte, chips
(18,5 €/pers à **PàE** et 20 €/pers **PT**)

Les fromages

Croustillant de chèvre au miel, vinaigrette caramélisée, mesclun de salades
(4 €/pers avec prestation traiteur)

Trilogie de fromage en bouchée
(4,5 €/pers avec prestation traiteur)

Assiette de fromages de nos producteurs locaux et de chez Sébastien Balé
(5 €/pers avec prestation traiteur)

Croustillant de Saint Nectaire et chutney aux figues
(4 €/pers avec prestation traiteur)

Croustillant de brie et vinaigrette caramel au cidre
(4 €/pers avec prestation traiteur)

Plateau de fromage de nos producteurs locaux et de chez Sébastien Balé , accompagné de salade verte et de ses condiment
(6 €/pers avec prestation traiteur)

Les desserts

Tous les desserts sont réalisés par mes soins avec des produits de qualité et le plus souvent bruts et frais (pour les fruits et produits laitiers), le chocolat utilisé provient de la maison Valrhona

Entremets en présentation anniversaire, ou mariage :

(4 €/pers à **PàE** et 5,5€/pers **PT**)

Été

Framboise, citron, amande.

Pêche melba

Baies noires coco (mûres, sureau, framboise)

Fraisier

Tarte fraise rhubarbe et fromage blanc

Automne

Croustillant de poires au caramel beurre salé, mousse chocolat au lait Bahibé

Baies noires coco (mûres, sureau, framboise)

Hiver

La Clémentine et le chocolat (biscuit amande, mousse clémentine, crème chocolat clémentine, mousse chocolat noir, le tout glacé d'un glaçage chocolat)

Retours des îles (biscuit coco, mousse mangue passion, crème brûlée coco, ananas flambé au rhum, décoré de macarons coco)

Printemps

Fraisier (à partir de mi-mai)

Toute l'année

La traditionnelle forêt noire

Paris-Brest revisité

Opéra

Desserts individuels

(4 €/pers à **PàE** et 55€/pers **PT**)

Le poire-caramel

Sphère de chocolat aux lait bahibé et son crémeux de poires caramélisées au beurre salé, biscuit noisettes et croustillant fruits secs

La forêt noire

Revisité, autour du cacao, de la chantilly, des cerises amarena et griottes.

Délicieux framboises chocolat

et sa mousse stracciatella

Le Gwenn Ha Du (pomme et le blé noir intégral)

Pomme fondante au miel de blé noir, sablé sarrasin, et glace au Blé noir.

Trilogie autour de la fraise (5 €/pers à PàE et 6€/pers PT) :

Assiette de variations autour de la fraise avec une verrine de fraises figées à la verveine et un sablé breton façon tarte à la fraise, fraises sur son blanc manger et biscuit pistache

Trilogie diverses avec différents thèmes (5 €/pers à PàE et 6€/pers PT):

*Chocolat framboises, Fruits exotiques
Abricots et pêches.....*

Pièce montée

(7 €/pers à **PàE** et 8€/pers **PT**)

Buffet de desserts :

Assortiment de tartes de pâtisseries individuelles selon saison :
(3,5 €/pers à l'emporté et 5 € avec service traiteur)

Salade de fruits, fruits rôtis (en fonction des saisons), fromage blanc et confiture, riz au lait, cake

(2,5 €/pers à l'emporté et 4 € avec service traiteur)

Je peux vous proposer des accord mets et vins grâce à un travail avec des vigneron apportant un soin particulier à leur terroir. N'hésitez pas à me demander.

Pour le service des assiettes je peux mettre à votre disposition une équipe de serveuses/eurs.

Entre 7 et 10 € par couvert pour un repas classique.

La liste des plats proposes n'est pas ferme et définitive, je reste disponible pour toute autre demande.

Les produits

En choisissant de travailler avec moi, vous aurez la garantie de manger et de servir à vos convives une cuisine de qualité, en très grosse partie réalisée à base de produits bruts et frais.

J'apporte une très grande importance à la qualité de ces produits, privilégiant autant que possible des approvisionnements locaux voir directs, et quand cela est possible je favorise toujours l'approvisionnement qui a la plus faible empreinte carbone.

Voici une liste non exhaustive de mes fournisseurs, qui varient au fils des saisons et des disponibilités :

Volailles :

Maison Martin (Moutiers)
Janzé Volailles (Foie Gras), Pelsa volaille (Janzé)

Agneau :

J.A. Gastronomie (Anger), Metro

Bœuf, veau:

J.A. Gastronomie (Angers), Maison Ory (Saint Jean sur Vilaine), SVA

Porc

Maison Brielle à Brielles

Poisson :

Metro, Divers marchés

Crèmerie :

Ferme de la Bertrie (Domalain), Maxopolo (Rannée),
Maison Balé (Rennes)

Légumes :

Florence Leroy, St Jouan des Gueret (Marché St Thérèse)
Christophe Bougerie, Bourgbarré (AB) (Marché de La Guerche)
Vincent Bocel, Pacé (Marché St Thérèse à Rennes)
Gaec Bocel, Pacé (Marché Villejean à Rennes)
ChampiKulture (Florent Mellot, Pocé des Bois)
Passion Rouge (Brielles)
Jean Jacques Guerrier, L'arbre à sorbet (Moulin)
Grand Frais ou Piment Rouge (légumes asiatique, fruits exotiques)

.....