

**Cédric Mignet,  
Cuisinier à domicile, Traiteur**

☎ 02 99 76 74 66 ou 06 31 24 21 84

*Liste des tarifs 2024*

*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 = 10 €, de 10 à 25 km = 10 à 20 €, de 25 à 50 km = 20 à 40 €).*

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

- 5 pièces par personne  
(6 €/pers **PàE**, 7 € pers **PT**)

- 7 pièces par personne  
(8 €/pers **PàE**, 9,5€ pers **PT** une animation type flambage comprise)

- 10 pièces par personne  
(12 €/pers **PàE** r, 13 € 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,  
(9 €/pers **PàE** et 11 €/pers **PT**)

Variation autour du foie gras : foie gras aux griottes, finger cacao brioche, cromesquis et espuma aux artichauts  
(12,5 €/pers avec prestation traiteur)

Sablé du Mézard (fromages frais et affiné de Mondvert) au texture de légumes et condiment saisonnier. (Légume selon la saison, travaillés en différentes façons)  
(5,5 €/ pers **PàE** et 7,5€/pers **PT**)

Dôme de merlan en habit vert, sauce crustacé et cœur coulant.  
(7 €/pers **PàE** et 9 €/pers **PT**) (Chaud)

La truite gravthaï en mousse Dubarry et cœur cresson, crémeux cacahuète et mesclun au sésame  
(7,5€/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)

Pressé de crevettes et poisson de pêche durable aux légumes croquants, sauce curry, mesclun au sésame  
(9,5 €/pers **PàE** et 11€/pers avec service traiteur)

Pavé de pêche côtière poché à la citronnelle sur une étuvée potagère, sauce mousseuse au persil  
(9,5€/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)

### Les plats

#### **Les poissons :**

Lieu jaune sur étuvée printanière, bisque mousseuse au curry maison  
(14,5 €/pers **PàE** et 16,5 €/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  
(17,5 €/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  
(12,5€/pers **PàE** et 14,5€/pers **PT**)

Cane de barbarie fermière au poivre de sechouan, parmentier de pomme de terre et marbré de betteraves  
(12,5€/pers **PàE** et 14,5€/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  
(7,5€/pers **PàE** et 9,5€/pers **PT**)

#### **Végétarien :**

Polenta croustillante aux artichauts et tomates, cannellonis de courgettes et aubergines, houmous de Paimpol ( 9,5€/pers **PT**)

Tajine de légumes (selon saison) et couscous parfumé (7€/pers **PàE** et 9€/pers **PT**)

#### **Le veau :**

Veau marengo (veau en sauté, en sauce) accompagné de pommes de terre fondantes et champignons sautés  
(9,5€/pers **PàE** et 11€/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  
(10,5€/pers à **PàE** et 12€/pers **PT**)

#### **Le bœuf :**

Paleron de bœuf fondant, étuvée printanière et parmentier crémeux de pommes de terre  
(9 €/pers à **PàE** et 11€/pers **PT**)

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

#### **Le porc :**

Variation autour du porc et du petit cochon : longe au chorizo, la poitrine laqués et pied de porc croustillant  
(11 €/pers avec service traiteur)

Joues de porc à la fève de Tonka,  
(11 €/pers à **PàE** et 13€/pers **PT**)

**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€/pers à **PàE** et 11/pers **PT**)

Tajine de volaille, pomme fondante  
(7,5€/pers à **PàE** et 9,5€/pers **PT**)

Porc fermier du sud-ouest à l'orientale (Fruits secs et citron confit)  
Ou Porc fermier du sud-ouest bourgignon  
(8€/pers à **PàE** et 10 €/pers **PT**)

Jambon braisé forestière ou à l'espagnole (pomme de terre fondante)  
(8,5€/pers à **PàE** et 10,5/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)  
(13,5 €/pers à **PàE** et 15€/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  
(17 €/pers à **PàE** et 19 €/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 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 chez Sébastien Balé et ses condiment , accompagné de salade verte  
(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€/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 5€/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 (4,5 €/pers à PàE et 5,5€/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 (4,5 €/pers à PàE et 5,5€/pers PT):**

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

#### **Pièce montée**

(5 €/pers à PàE et 6€/pers PT)

#### **Buffet de desserts :**

Assortiment de tartes de pâtisseries individuelles selon saison :  
(3,5 €/ pers à l'emporté et 4,5 € 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 3 € avec service traiteur)

Je peux vous proposer des accords mets et vins grâce à un travail avec des vignerons 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 proposées 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 fil des saisons et des disponibilités :

### **Volailles :**

Maison Martin (Moutiers)  
Serge Beaugeard (Vergéal)  
Janzé Volailles, J.A. Gastronomie (Foie gras)

### **Agneau :**

J.A. Gastronomie (Anger), Metro

### **Bœuf, veau:**

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

### **Poisson :**

Metro, Divers marchés

### **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)  
Passion Rouge (Brielles)  
Jean Jacques Guerrier, L'arbre à sorbet (Moulin)  
Grand Frais ou Piment Rouge (légumes asiatique, fruits exotiques)

.....