



CARTE DU 1/11/2024 AU 31/10/2025

ERIC JOUAN TRAITEUR



ericjouan.traiteur@gmail.com

02 96 75 06 58

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

FORMULE APERITIVE

Bouchées apéritives

1.25 € pièce

Mises en bouches variées
du moment froides

Bouchées gourmandes

1.50 € pièce

Navette océane, wraps,
bun's, bagel,...

Bouchées chaudes

1.50 € pièce

Réductions sucrées

1.50 € pièce



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

COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE

Composé de 17 pièces
en quatre parties :

6 Bouchées apéritives

3 Bouchées gourmandes

5 Bouchées chaudes

3 Réductions sucrées

24.00 €



FORMULE APERITIVE "spéciale enfant"

Moins de 10 ans

**Composé de 11 pièces
en quatre parties :**

Pièces gourmandes

Assortiments de 3 clubs sandwiches variés
1 navette de surimi

1 petit paquet de chips

Pièces chaudes

1 mini burger au boeuf
1 mini panini au poulet
1 croque monsieur toasté

1 brochette de tomate cerise et cubes de
fromages

2 brochettes de fruits



13.90 €

PAIN SURPRISE REVISITE

60 sandwiches

Pain de mie curcuma

Rillettes de saumon et saumon fumé

Pain de mie betteraves

Mousse de foie gras et magret fumé

Pain de mie pesto

Jambon de pays et mousse de chèvre



51.00 €

CAKE à partager

Environ 250gr - 16/20 pièces

Accompagnements ; chantilly à la tomate et Tzatziki



Cake jambon / olives

8.00 €

Cake chorizo / poivrons rouge

9.00 €

Cake cabillaud, homard et saumon fumé

11.00 €

NOS PLANCHES A PARTAGER (ou pas)

Pour environ 4 personnes

Planche campagnarde

Plateaux 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

Plateaux de chiffonnades de charcuteries et
assortiment de fines tranches et cubes de
fromages affinés
Légumes confits



20.00 € au choix

Hors pains, beurres et condiments

DIPS de légumes croquants

Minimum 10 personnes

3.50€/la part de 100 gr

Sauce cocktail et sauce fromagère

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

35.00 €



HÉRISSON de Brochettes de fruits

Minimum 40 pièces



32.00 € (0.80€/brochette supplémentaire)

ENTRÉES FROIDES À LA CARTE

La part au choix à 8.00 €

- Assiette de saumon mariné au basilic et parmesan
- Citrons verts farcis (3p/pers.), garnis d'une salade de riz aux câpres et maquereaux
- Gaufres de patate douce, chantilly au lard fumé, avec son jambon de pays, salade et légumes marinés



La part au choix à 9.00 €

- Burrata fumée et magret fumé, salade et légumes marinés
- Salade nordique (saumon fumé, crevettes, cabillaud fumé, légumes marinés, shooter de vodka, salades)

La part à 10.00 €

Dôme de saumon fumé aux rillettes de maquereaux et son tartare de légumes

La part au choix à 12.00 €

- Craquant de foie gras aux fruits secs
- Mousseline de St Jacques au safran et sa salade de 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
- Tartare de saumon au balsamique et noix de Saint Jacques aux agrumes)
- Verrine de crevette et saumon gravelax, guacamole et crumble aux tomates séchées

*Dressage sur vaisselle non jetable possible pour
1€ supplémentaire*

ENTRÉES CHAUDES À LA CARTE

La part au choix à 6.00 €

- Tartefine provençale au chèvre et poitrine fumée grillée
- Tulipe de saumon et courgettes au fromage frais

La part au choix à 7.00 €

- Brioche feuilletée à l'andouille, comté et oignons confits
- Feuilleté aux gambas et tombée d'épinards, coulis de tomates basilic

La part à 9.00 €

Cassolette de fruits de mer en croûte dorée et sa brochette de crevettes au curry



La part à 12.00 €

Gratin de crozets aux gambas safranées

La part au choix à 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 sarrazin

*Dressage sur vaisselle non jetable possible pour
1€ supplémentaire*

PLATS À LA CARTE

Hors accompagnements

La part au choix à 6.10 €

- Fricassée de poulet au chorizo
- Fricassée de poulet curry coco
- Fricassée de poulet basquaise
- Fricassée de poulet forestière
- Jambon à l'os (à partir de 30 personnes)



La part au choix à 7.30 €

- Filet mignon aux noisettes
- Filet mignon farci au comté et au bacon

La part au choix à 7.90 €

- Joes de porc confites au miel et aux pommes
- Mijoté de veau à la coriandre
- Pavé d'échine de porc confite miel/barbecue

La part de rougail à 8.00 €

La part au choix 8.50 €

- Joes de bœuf confite à la vigneronne
- Suprême de pintade rôti aux herbes folles

La part à 8.90 €

Pluma de porc grillée à la parisienne

La part de paëlla à 9.00 €



La part de couscous à 9.90 €

1/4 de poulet, merguez et agneau

La part à 12.00 €

Cuisse de canard confite

La part au choix à 13.00 €

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

La part à 14.50 €

Filet de veau aux arômes

POISSONS À LA CARTE

Hors accompagnements

La part à 7.00 €

Filet de maquereaux pané aux noisettes, sauce tartare

La part à 8.00 €

Filet de rouget, sauce coulis de poivrons doux

La part à 11.00 €

Filet de dorade royale, sauce aurore

La part au choix à 13.00 €

- Choucroute de la mer (choux, pdt persillées, 2 poissons du moment, filet de lieu jaune fumé beurre blanc moutardé, crevettes, moules)
- Filet de bar, sauce beurre blanc aux algues

La part à 14.50 €

Tournedos lardé de St Jacques, sauce marinière



ACCOMPAGNEMENTS À LA CARTE

La part à 1.50 €

Gratin dauphinois (environ 120 gr)

La part à 1.90 €

Riz ou riz safrané (environ 220 gr)

La part à 2.20 €

Pommes de terre grenailles à la fleur de sel
et croustillant de sarrasin (200gr)

La part au choix à 2.50 €

Panier de légumes de saison

Tatin de légumes confits
(Novembre à Mars)

Tian de légumes
(Avril à Octobre)

Ratatouille (environ 200gr)



La part au choix à 3.00 €

Gratin dauphinois (environ 240gr)

Pommes de terre gratinée au four (environ 250gr)

Wok de nouilles chinoises aux légumes (environ 300gr)



FROMAGES

Assiette ou plateau de fromages
et sa salade verte

3.90 €



Cassolette de brie pané au caramel de cidre
et sa salade verte

4.50 €





DESSERTS À LA CARTE

La part au choix à 4.50 €

Gâteau de crêpes aux pommes confites

Crêpes, pommes confites, mousse mascarpone vanille, miroir caramel au beurre salé

Croq'fondant au chocolat

Génoise cacao, croustillant chocolat blanc, ganache chocolat, miroir chocolat

Merveilleux mangue/passion

Génoise imbibée sirop ananas, compotée de griottes, cubes de mangues, mousse mascarpone passion, génoise imbibée de sirop d'ananas, mousse mascarpone passion

Sablé citron meringué

Pâte à palet breton, insert croustillant citron, crème citronnée, meringue

Sablé Framboise / Mascarpone

Pâte à palet breton, comporté de griottes, framboises, génoise imbibée de sirop d'ananas, mousse de mascarpone framboise, et ses framboises

Création sur mesure

Confiez nous vos goûts ou souhaits d'association et nous créerons un gâteau à votre image

Pyramide de mignardises à 4.50 €

Assortiments de 3 réductions
sucrées

Letter cake ou Number cake à 5.00 €

*Dressage sur vaisselle non jetable possible pour
1€ supplémentaire*

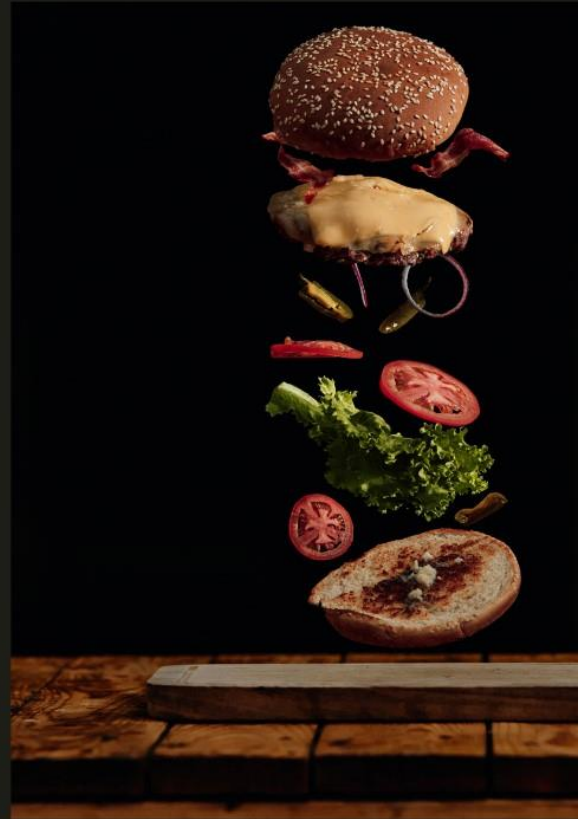
MENU ENFANT

~ Plats au choix

Burger avec ses
pommes de terre rostïs

Ou

Aiguillettes de volaille
forestière avec ses
pommes de terre rostïs



~ Desserts

Moelleux au chocolat

8.00 €



BUFFET FROID

Minimum 20 personnes



~ Assortiment de six salades variées

300 grammes par personne au total

~ Plateau de charcuteries et rôtis

(chorizo, rosette, jambon blanc, jambon de pays, rôti de bœuf, rôti de porc, fondant de poulet)

~ Plateau de fromages 3 variétés

~ Desserts au choix

Gâteau de crêpes aux pommes confites

Croq'fondant au chocolat et caramel

feuilletée

Merveilleux passion, fruits rouges

Sablé citron meringué

Sablé framboise mascarpone

Assortiments de 3 mignardises

Cornichons, mayonnaise, moutarde compris

Le pain, le beurre et les chips sont à la charge du client

16 €

BUFFET Terre et Mer

Minimum 20 personnes



~ Assortiment de salades composées

300 grammes par personne au total

~ 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

1/4 de dômes de saumon, cake saumon épinard, tataki de thon, terrine de poissons

~ Plateau de fromages 3 variétés

~ Desserts au choix

Gâteau de crêpes aux pommes confites
Croq'fondant au chocolat et caramel feuilletée
Merveilleux passion, fruits rouges
Sablé citron meringué
Sablé framboise mascarpone

Assortiments de 3 mignardises

21 €

Cornichons, mayonnaise, moutarde compris

Le pain, le beurre et les chips sont à la charge du client

BUFFET PRESTIGE

Minimum 20 personnes



~ 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

Pennes aux légumes marinés
Salade de riz "comme un poker bowl"
Salade de pomme de terre forêt noir (jambon cru,...)

~ Chiffonnades de charcuteries

Pancetta, chorizo, rosette, jambon blanc, jambon de pays,...

~ Déclinaison de fromages affinés

~ Buffet de desserts

Assortiments de 3 mignardises

27 €

Cornichons, mayonnaise, moutarde compris

Le pain, le beurre et les chips sont à la charge du client

LES FORFAITS LOCATIONS

Location de verres

Verre 19cl, verre 24.5cl,
Flûte à champagne 0.30 €

Tubo 22cl 0.50 €

Vaisselle complète (par pers.) 2.90 €

Petites assiettes, grande assiette, verres,
couverts et gobelets à café recyclable



Mange debout et sa housse	15.00 €
Percolateur	20.00 €
Caisson chauffant	35.00 €
Petit four	36.00 €
Etuves	100.00 €
Barnum (livré) 4 x 8 m	100.00 €
Barnum (livré et monté) 4 x 8 m	200.00 €
Camion FRIGO - TRAFIC*	180.00 €
Camion FRIGO - 3.5 Tonnes*	360.00 €

** location possible qu'avec une prestation chez nous*

*Forfait livraison possible se rapprocher de nous
Toutes les locations sont à ramener par le client le
lendemain ou jour établi ensemble à la livraison*

Eric Jouan Traiteur

5 route de la Tourelle
ZA du Poirier
22400 SAINT ALBAN



Nous contacter :

02 96 75 06 58

ericjouan.traiteur@gmail.com