

Nos viandes

La part

- Couscous poulet/mouton/merguez et légumes*
- + supplément semoule
- Kig ha farz: Far, viandes*, légumes*
- Paëlla*
- Paupiette de veau "chasseur"*
- Tête de veau et ses légumes*
- + supplément sauce César
- Fondant de porc crème à la sauge*
- Boeuf aux carottes*-Boeuf bourguignon*
- Cuisse de canard à l'orange*
- Cuisse de canard au poivre*
- Fricassée de volaille à l'ancienne *
- Poulet au curry* - Poulet au poivre vert*
- Poulet basquaise*
- Suprême de pintade au poivre vert*
- Escalope de dinde à la crème*
- Blanquette de dinde*
- Rôti de porc sauce forestière*
- Rôti de porc bourguignon*
- Filet mignon sauce Robert*
- Jambon à l' os sauce forestière*
- Sauté de porc au curry* ou à la moutarde ou au poivre vert*
- Joue de porc à la moutarde à l'ancienne*
- Lapin aux pruneaux* 700 grs
- Lapin aux pruneaux* 900 grs

* Produits conditionnés sous vide par nos soins pouvant être réchauffés au bain Marie

Nos Garnitures

La part

- 1/2 tomate provençale
- Fagot de haricots verts
- Flan de courgettes
- Gratin dauphinois* (2 parts)
- Pommes dauphines
- Soufflé dauphinois
- Pommes de terre rôties au four
- Effeuillé de pommes de terre à la Sarladaise

Location vaisselle

pièce

- VERRES
(Flûte, coupe, verre à vin, Scotland)
- COUVERTS
(Couteau, fourchette, petite cuillère)
- ASSIETTES
(Creuse, plate, dessert)
- TASSE
- FORFAIT VAISSELLE
(1 verre, 1 assiette plate, 1 assiette à dessert,, 1 couteau, 1 fourchette
1 petite cuillère)

Pour vos règlements nous acceptons les:

- Titres- restaurant (Format ticket ou carte)
- Chèques cadeaux "Haut Finistère"
- Chèques "Landi commerces"
- Cartes bancaires
- Chèques
- Espèces

Repas d'entreprises, Baptême, communion, repas de famille, anniversaire, etc...

Repas **sans service** uniquement

Possibilité de livraison chaud ou froid

(Voir au magasin pour les modalités)

Traiteur Hébrard

Fabrice et Térésa

16 rue Louis Pasteur

29400 Landivisiau

02.98.68.11.87

maisonhelary.traiteur@gmail.com

Du mardi au samedi
en continu de 9h00 à 19h00

Apéritif

pièce

- Canapé
(Saumon fumé, jambon cru, asperge, tomate, oeu, crevette, salami, etc...)
- Wrap
- Verrine gourmande
- Pain hérissé
- Corbeille de légumes
(Carotte, concombre, radis, courgette, tomate cerise et sauces)
- Réductions chaudes
(Quiche, pizza, bouchée à la reine)
- Panaché exotique
- Brochette de fruits
(Minimum 50 brochettes)

Entrées froides

pièce

- Avocat aux fruits de mer
- Melon aux fruits de mer
- Terrine de poisson
- Pâté en croûte
- Coquille de crabe
- Coquille de saumon

Porcelet

La part:

Formule N°1 Achat- Abattage- Cuisson

200 grs de garniture par personne
(Semoule de couscous, tomates, poivrons, courgettes)*

Formule N°2 Garniture* et cuisson

Poids maximum par cochon --> 22 kg
L'achat du porcelet par vos soins.
L'obligation de passer par un abattoir pour l'abattage et contrôle sanitaire.
Dépôt au magasin le mercredi pour une prestation du week-end.

Garniture supplémentaire : Ratatouille

Prévoir trépied et bouteille de gaz

Les poissons et Saint jacques

La part

- Croustade de saumon aux petits légumes
- Coquille St Jacques à la Dieppoise
- Coquille St Jacques aux petits légumes
- Coquille St Jacques au Whisky
- Filet de lieu jaune sauce aux petits légumes*
- Duo de la mer et sa garniture
(Joues de cabillaud et St Jacques, sur un lit de légumes cuisinés, accompagnés de riz basmati et sauce velouté de poisson)
- Noix de St jacques sauce aux petits légumes*
- Filet de sole sauce "bonne femme"
(Sur un lit de pommes de terre)
- Saumon sauce à l'oseille
- Saumon sauce aux petits légumes
- Filet de sole sauce aux petits légumes*
- Noix de St Jacques sauce "bonne femme"
(Sur un lit de pommes de terre)
- Joues de cabillaud crème de poireaux*

* Produits conditionnés sous vide par nos soins pouvant être réchauffés au bain Marie

Buffet campagnard

Formule

- Salades composées
- Assortiment de viandes froides
(2 tranches/pers.)

Formule

- Salades composées
- Charcuterie*
- Assortiment de viandes froides
(2 tranches/pers.)
- Pommes de terre vinaigrette
- Chips

Formule

- Salades composées
- Lieu ou Saumon
- Jambon blanc
- Jambon cru
- Jambon aux herbes
- Saucisson sec
- Saucisson à l'ail
- Pâté
- Rillettes

Plateau de fromages :

Salades composées 250grs /la part

- Macédoine
- Piémontaise
- Riz au thon
- Taboulé
- Estivale
- Céréales gourmandes
- Céleri
- Alsacienne
- Bornéo
- Strasbourgeoise
- Bretonne
- Campagnarde
- Camarguaise
- Coleslow
- Exotique
- Salade de maïs
- Salade du jour
- Grecque
- Niçoise
- Pacifique
- Pépinette

Charcuterie sur plat*

/La part

- Jambon
- Saucisson à l'ail
- Saucisson sec
- Andouille
- Lard
- Pâté à l'ancienne



Viandes froides

- Rôti de porc cuit la part
(2 tranches)
- Poulet cuit la part
- Rosbeef la part
(2 tranches)

