

## Nos viandes

- 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

## 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



### • 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)

pièce

## 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

### • Canapé

(Saumon fumé, jambon cru, asperge, tomate, oeuf, crevette, salami, etc...)

### • Wrap

### • Verrine gourmande

### • Pain hérisson

### • 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

### • Avocat aux fruits de mer

### • Melon aux fruits de mer

### • Terrine de poisson

### • Pâté en croûte

### • Coquille de crabe

### • Coquille de saumon

pièce

pièce

## Porcelet

### 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

### La part:

# 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

la part

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

la part

la part

