

Nos viandes

La part

- Couscous poulet/mouton/merguez et légumes* + supplément semoule
- Kig ha farz: Far, viandes*, légumes*
- Paëlla*
- Paupiette de veau "chasseur"* ou bourguignonne*
- Porchetta façon grand-mère*
- Joints de porc à la bourguignonne*
- Joint de porc à la moutarde à l'ancienne*
- Boeuf aux carottes*-Boeuf bourguignon*
- Cassolette de boeuf au poivre vert*
- Osso bucco de veau à l'italienne *
- Blanquette de veau* ou Veau Marengo*
- Ris de veau façon grand-mère*
- Rougail saucisses* (sans légumes)
- Andouillette de Troyes à la crème de moutarde aux oignons de Roscoff *
- Cuisse de canard à l'orange*
- Cuisse de canard au poivre*
- Cuisse de canard façon grand-mère*
- Tête de veau et ses légumes* (Pomme de terres, carottes, poireaux, oignons)
- Fricassée de volaille à l'ancienne *
- Poulet au curry* - Poulet au poivre vert*
- Poulet à la bourguignonne*
- 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*
- Lapin aux pruneaux* 700 grs
- Lapin aux pruneaux* 900 grs
- Coq au vin*

* 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
- Effeillé 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 /Personne
(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, oeuf, 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)

Planche apéritive:

- Rosette
- Saucisson à l'ail
- Chorizo
- Jambon cru
- Andouille
- Salamis
- Brie + comté

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)*

Le prix peut varier selon le cours du marché

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

- Croustade de saumon aux petits légumes
- Coquille St Jacques à la Dieppoise
- Coquille St Jacques aux petits légumes
- Coquille St Jacques au Whisky
- Coquille St Jacques Landivisienne

(Noix de St Jacques, far de blé noir, fondue de poireaux, sauce velouté de poisson au chorizo doux)

- Filet de lieu jaune sauce aux petits légumes*
- Dos de colin sauce velouté de poisson au curry rouge
- 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)

- Filet d'empereur crème signature au saumon fumé*

* 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 | • Bretonne |
| • Piémontaise | • Campagnarde |
| • Riz au thon | • Camarguaise |
| • Taboulé | • Coleslow |
| • Estivale | • Exotique |
| • Céréales gourmandes | • Salade de maïs |
| • Céleri | • Salade du jour |
| • Alsacienne | • Grecque |
| • Bornéo | • Niçoise |
| • Strasbourgeoise | • 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 (2 tranches) | la part |
| • Poulet cuit | la part |
| • Rosbeef (2 tranches) | la part |