

## NOS LEGUMES (en portion individuelle)

Pommes de terre darphin .....	2,25 €/pers.
Gratin dauphinois .....	2,70 €/pers.
Tomate provençale .....	1,95 €/pers.
Fond d'artichaut aux champignons des bois .....	2,35 €/pers.
Flan de carotte ou de céleri .....	2,35 €/pers.
Fagot d'haricots verts .....	1,95 €/pers.
Tatin de légumes au pesto .....	2,35 €/pers.

## NOS DESSERTS (ne peuvent être commandés seuls)

*Consultez la carte Buffets Froids*

## NOS APERITIFS

Pain surprise .....	28,60 €/pièce
Brioche au crabe .....	35,85 €/pièce
Canapé ou croque en bouche .....	0,90 €/pièce
Mini-brochette .....	1,20 €/pièce
Navette .....	1,25 €/pièce
Réduction à réchauffer .....	0,80 €/pièce
Verrine .....	1,25 €/pièce
Réduction sucrée .....	1,30 €/pièce

Paul Conan et toute son équipe sont à votre disposition pour toute autre demande ou pour un devis.

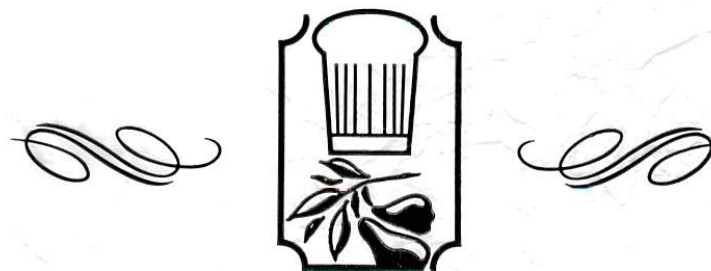
Nos prix peuvent être modifiés selon les cours du marché.

**Toute commande doit être réglée à l'enlèvement de la marchandise ou avant la livraison.**

Tarif livraison 21 € TTC (voir en magasin).

**Tarifs TTC (TVA 5,5 % et 10 % pour les apéritifs) valables jusqu'au 28/02/2018 hors livraison et service.**

Ce document annule et remplace les précédents.



TRAITEUR - PLATS CUISINÉS  
CHARCUTERIE - RÔTISSERIE

*Paul Conan*

*"La Passion du Bon en Bretagne"*

Maître Artisan

18 Bd Svob – 56100 Lorient

☎ 02.97.64.44.21

[www.paulconantraiteur.com](http://www.paulconantraiteur.com)

### Horaires d'ouverture

*du Mardi au Samedi :*

8 h 30 – 13 h 30

15 h 30 – 20 h 00

## NOS ENTREES FROIDES

Saumon frais fumé.....	8,00 €/100 g.
Saumon mariné à l'aneth.....	8,00 €/100 g.
Colin en Bellevue sur salade irlandaise .....	6,20 €/pers.
Darne de saumon grillé sur salade irlandaise .....	4,95 €/pers.
Terrine de poisson.....	3,90 €/100 g.
(saumon, St-Jacques, lotte, homard ...)	
Terrine de légumes (en saison estivale).....	2,60 €/100 g.
Salade terre et mer (présentée sur assiette) .....	7,20 €/pers.
(salade, magret de canard, St-Jacques ...)	
Assortiment de salades composées .....	4,30 €/pers.
Plateau de charcuterie .....	4,30 €/pers.
Tartare de St-Jacques aux tomates et courgettes.....	6,85 €/pers.
Bavarois de saumon fumé à la mousse d'avocat .....	5,75 €/pers.

## NOS ENTREES CHAUDES

Feuilleté de St-Jacques.....	6,70 €/pers.
Coquille St-Jacques .....	5,10 €/pers.
Cassolette de St-Jacques .....	6,45 €/pers.
St-Jacques aux petits légumes.....	5,35 €/pers.
Brochette de St-Jacques .....	7,90 €/pers.
Charlotte de St-Jacques .....	6,35 €/pers.
Aumônière de St-Jacques aux petits légumes.....	6,70 €/pers.
Marmite du pêcheur .....	7,90 €/pers.

## NOS POISSONS

Escalope de saumon Bio en croûte de pommes de terre .....	6,80 €/pers.
Escalope de saumon Bio à l'andouille ou au bacon .....	6,80 €/pers.
Escalope de saumon Bio aux St-Jacques .....	9,80 €/pers.
Pavé de bar sur coulis d'étrilles (selon arrivage).....	12,80 €/pers.
St-Pierre aux petits légumes (selon arrivage).....	13,45 €/pers.
Turbot (selon arrivage).....	14,80 €/pers.
Rôti de lotte aux tomates confites et bacon .....	9,05 €/pers.
Lotte à la crème d'ail ou Armoricaïne .....	9,05 €/pers.

## NOS VIANDES ET NOS VOLAILLES

Filet de bœuf en croûte ou en brioche (mini. 5 pers.) ...	12,60 €/pers.
Jambon en croûte (mini. 5 pers.) .....	8,10 €/pers.
Tournedos Rossini .....	12,60 €/pers.
Canette aux pêches.....	6,40 €/pers.
Grenadin de veau au vinaigre de Xérès .....	12,50 €/pers.
Suprême de pintadeau farci aux pommes .....	7,10 €/pers.
Confit de canard.....	7,80 €/pers.
Magret de canard .....	7,80 €/pers.
(à l'orange, au poivre vert, aux morilles)	
Gigollette de volaille farcie .....	6,05 €/pers.
Carré d'agneau en croûte de persil.....	12,60 €/pers.
Mignon de porc aux amandes .....	6,20 €/pers.
Paëlla, couscous, cassoulet.....	6,90 €/pers.
Cochon grillé farci à la semoule, ratatouille, pommes de terre grenailles (livré et découpé – mini. 30 pers.) .....	11,90 €/pers.