

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 03/12/2016 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

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.....	7,70 €/100 g.
Saumon mariné à l'aneth.....	6,70 €/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.....	5,35 €/pers.
Coquille St-Jacques	4,95 €/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.
Roulade de saumon Bio aux St-Jacques	9,80 €/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.
Pavé de bar sur coulis d'étrilles (selon arrivage)	11,30 €/pers.
St-Pierre aux petits légumes (selon arrivage).....	13,45 €/pers.
Turbot (selon arrivage).....	13,45 €/pers.
Rôti de lotte aux tomates confites et bacon	8,85 €/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	11,80 €/pers.
Canette aux pêches.....	6,40 €/pers.
Grenadin de veau au vinaigre de Xérès.....	11,20 €/pers.
Suprême de pintadeau farci aux pommes.....	7,10 €/pers.
Confit de canard.....	6,40 €/pers.
Magret de canard	7,80 €/pers.
(à l'orange, au poivre vert, aux morilles)	
Gigolette de volaille farcie.....	6,05 €/pers.
Carré d'agneau en croûte de persil.....	12,40 €/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.)	11,80 €/pers.