



COCHON GRILLÉ

Accompagné de semoule de couscous et ratatouille
(inclus dans le prix) - Possibilité moins de 40 personnes

40 pers.	370 €
50 pers.	420 €
60 pers.	480 €
70 pers.	560 €
80 pers.	580 €
100 pers.	740 €



JAMBON À L'OS

Accompagné de pommes de terre au four, tomates provençales
et sauce forestière (inclus dans le prix)

30 pers.	220 €
40 pers.	285 €
50 pers.	350 €
60 pers.	400 €
70 pers.	460 €
80 pers.	500 €



RÔTI DE PORC SAUMURÉ

7.15 € la part

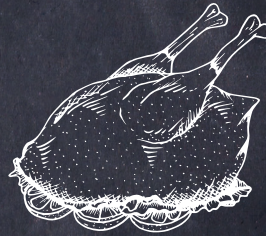
Même accompagnement que le jambon à l'os

INFORMATIONS

PRATIQUES



Samedi & dimanche POULET RÔTI (sur commande)



Possibilité de fournir les desserts
Le matériel mis à disposition
est à retourner lavé, sans quoi
un forfait de majoration sera appliqué

LES HORAIRES D'OUVERTURE

du lundi au samedi 8h - 12h30/14h30 - 19h
et le dimanche 8h - 12h30

Retrouvez-nous sur

www.boucherie-charcuterie-treguer.com

Réalisé et imprimé par **cloître** 02 98 40 18 40



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

Fabrication maison

R.TREGUER

boucherie-charcuterie.r.treguer@orange.fr

2 place de l'église
PLOUNEVENTER



02 98 20 81 14

CARTE TRAITEUR

2018



APÉRITIFS

Toast (la pièce)	0.65 €
Feuilleté	0.65 €
• Saumon	
• Chorizo	
• Saucisse	
• Escargot à la bourguignonne	
Mini croque monsieur	0.65 €
Pruneau/Bacon	0.65 €
Abricot/Bacon	0.65 €
Verrines	1.50 €
• Saumon fumé/ricotta	
• Poivron mascarpone/piment espelette	
• Surimi/ananas	
• Macédoine/saumon	
• Salade Alaska	
• Boulgour et quinoa au poulet abricot/amande	
• Perles des mers	

Plateau chiffonnade jambon cru 29.80 €/Kgs



BUFFETS

Salades, crudités	3.45 €
• Duo ananas/surimi, salade norvégienne, salade chou/poulet, piémontaise, carcelle aux cacahuètes, pommes de terre au thon, céleri, macédoine, salade niçoise, carottes râpées, betteraves rouges, taboulé...	
Plateau de charcuterie	3.70 €
• Jambon blanc, poitrine roulée, rôti cuit, saucisson à l'ail, andouille, rosette, pâté de foie, pâté de campagne...	
Rosbif froid	3.00 €
Poulet froid	2.20 €
Roti de porc	2.00 €
Coquille de crabe/macédoine	3.20 €
Coquille St Jacques	4.00 €
Plateau de raclette	4.50 € (+ fromage au poids)
• Jambon blanc, poitrine roulée, rôti cuit, bacon, andouille, rosette, saucisson à l'ail.	



GARNITURES

Gratin dauphinois	2.00 €
Pommes de terre à l'eau	1.00 €
Riz beige	1.20 €
Fagot haricot vert	0.80 €
Pomme de terre au four	1.10 €
Tomates provençales	1.00 €
Ratatouille	2.00 €

Pommes de terre Salardaise	1.90 €
Gratin de légumes	2.80 €



POISSONS

Saumon aux petits légumes	7.00 €
Cabillaud à la fondue de poireaux	6.00 €
Brochette de St Jacques	8.00 €
Cassolette de St Jacques	8.00 €



PLATS PRÉPARÉS

Kig ha farz	7.70 €
• Soupe, far, crosses, lipik, bœuf et lard	
Couscous royal (Agneau, poulet, merguez)	6.70 €
Bourguignon	6.00 €
Tartiflette	5.70 €
Paëlla	6.50 €
Blanquette de veau	7.50 €
Dinde au curry	6.50 €
Rougaille de saucisses	5.00 €
Cassoulet	7.70 €
Hachis parmentier de canard confit	6.00 €
Cuisse de canard confit sauce à l'orange	5.00 €
Filet mignon au cidre	6.80 €
Poulet Tikka	6.20 €