

Les cocktails

Pain surprise (10 pers)	34.00€
Planche apéro charcuterie (4 sortes) et fromages (3 sortes)	6.80€
Canapé prestige	1.15€
Réduction chaude maison (mini quiche/mini feuilleté)	0.85€
Canapé assorti maison	0.95€
Navette (charcuterie/poisson/crudité...)	1.25€
Mini brochette assortie (crevette apéro/mini poivron farci ...)	1.35€
Waffle (base gaufre salée).....	1.10€
Croquant salé / cône salé	1.10€
Brochette de fruits (selon saison)	1.30€

Les entrées froides

Entremets de saumon fumé maison	6.05€
Tartelette de saumon fumé et crème acidulée	4.80€
Assortiment de charcuterie (7 sortes)	3.60€
Assortiment de salades composées	4.20€
(4 sortes 300grs)	
Cheesecake aux crevettes	5.45€
Coquille de crabe ou saumon	3.90€

Les entrées chaudes

Marmite de lotte /St Jaques *	7.20€
Coquille St Jacques maison	5.70€
Cassolette de St Jacques aux petits légumes*.	6.20€
Noix de St Jacques en coquille	6.40€
au beurre de sarrasin	
Crumble de St Jacques au farz du*	6.20€
Feuilleté de St Jacques	5.70€

Les poissons

accompagnés d'une timbale camarguaise

Pavé de cabillaud à la crème de chorizo	9.20€
Pavé de saumon en croûte d'agrumes	9.20€
sauce à l'orange	
Choucroute de la mer	9.50€
saumon, merlu, moules, crevettes ...	
Filet de St Pierre sauce au beurre blanc	9.80€
Tournedos de lotte	12.00€
au combawa ou à la crème	

Les plats cuisinés

accompagnés d'une garniture au choix

Jambon à l'os sauce au choix	6.20€
Porcelet grillé (minimum 25 pers)	11.20€
Porcelet grillé (au-delà de 50 pers)	10.70€
Filet mignon laqué au miel et soja	9.00€
Magret de canard sauce au poivre Sichuan	9.50€
Ballotine de pintade au citron vert et basilic	9.60€
Souris d'agneau confite au thym	13.10€
Rôti de veau fermier sauce forestière	9.50€

Les garnitures

Pommes de terre à l'ancienne ou aux lardons ...	2.40€	Ga-
lette croustillante de légumes confits	2.40€	
Gratin dauphinois	2.40€	
Fondant de pommes de terre confit au beurre ...	2.40€	
Ecrasé de pommes de terre forestier	2.40€	
Crumble de légumes au parmesan*	2.40€	
Ratatouille (légumes frais) et semoule	3.20€	

Les fromages

Tomme de vache, brebis, brie, comté,
morbier, emmental ... à la coupe en magasin

Plateau de fromage	3.10€
avec 2 sortes (70grs /pers)	
Plateau de fromage	3.90€
avec 5 sortes (70grs /pers)	

Les desserts

Panna cotta (fruits rouges ou mangue)	2.30€
La tarte à Dom	2.30€
Tarte paysanne (spécialité maison)	2.30€
Tarte aux pommes maison	2.30€
Tarte crumble pommes rhubarbe	2.30€

Les plats uniques

Couscous 2 merguez, poulet, agneau	7.60€
Paëlla.....	7.60€
Cassoulet (tout cochon).....	6.80€
Choucroute 2 saucisses, lard, saucisson à l'ail	7.20€
Kig ha farz breton	9.50€
farz blé noir et froment (minimum 10 pers)	
Emincé de volaille façon grand-mère	7.20€
Tajine de poulet avec riz	6.80€
Porc au chorizo avec pommes de terre	6.50€
Joues de porc confites au vin blanc	9.70€
avec pommes de terre	
Tartiflette avec salade verte	6.60€
Rougail saucisses avec riz	7.20€
Créole de porc	6.60€
Tajine de veau	8.50€
Jambalaya de poulet / chorizo / crevettes	7.35€
avec riz	

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr

Les plats végétariens

Risotto aux champignons 4.80€
Crumble de légumes 4.60€

Les buffets

Buffet froid sur le pouce 7.70€
300 g de salades composées, 7 sortes de
charcuteries, chips, cornichons

Buffet froid du bon mangeur 10.15€
300 g de salades composées, 6 sortes de
charcuteries, 2 viandes froides aux choix (porc,
poulet, rosbif), chips, cornichons, mayonnaise

Buffet froid Gourmand 13.10€
250 g de salades composées, 5 sortes de
charcuteries, 2 viandes froides aux choix (porc,
poulet, rosbif), terrine de poisson et sa sauce
vinaigre de framboise, saumon fumé maison, chips,
cornichons, mayonnaise.

Possibilité de fournir le pain et le beurre avec les
buffets (1.00€ par personne).

Nous contacter pour la location de vaisselle.

*Contactez-nous pour vos devis de repas de
famille ... et pour les tarifs associations.*

Les Saveurs Paysannes
Boucherie - Charcuterie - Traiteur



Ne pas jeter sur la voie publique

Notre matériel doit nous être retourné propre, sinon il
vous sera facturé un supplément de 30.00€

Afin de respecter la réglementation, nos produits en
liaison chaude sont mis à disposition en récipient
isotherme à une température de 75°.

La stabilité de la température est assurée pendant le
transport et jusqu'à l'ouverture du récipient.

Livraison pour repas chaud à partir de 30 personnes
Forfait livraison de 25.00€ dans un rayon de 15 km.
Forfait réajusté au-delà de 15 km
Possibilité de récupérer chaud en boutique à partir de
15 personnes.

* Consigne 2.00€

Tarifs valables jusqu'à fin 2024

Le chef et son équipe seront heureux
de vous servir.

A bientôt!



QUERRIEN

Du mardi au samedi
9H-12H30 et 15H-19H
Jeudi et dimanche
9H-12H30

Fermé le lundi et le dimanche
(septembre à avril)

LANESTER

Du mardi au samedi
9H-12H30 et 15H-19H
Fermé le dimanche et le lundi

Les Saveurs Paysannes

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Carte Traiteur

2024

Querrien - 02.98.71.34.73

Lanester - 02.97.89.34.47

www.saveurspaysannes.com
les-saveurs-paysannes@orange.fr