

## LES COCKTAILS

Pain surprise 10 pers. (env. 50 toasts) .....	35.00€
Planche apéro fromage mini 5 pers. (5 sortes) .....	5.60€
Planche apéro charcuterie (4 sortes) ..... et fromage (3 sortes) minimum 5pers.	6.10€
Focaccia garnie à partager ..... italienne ou norvégienne	6.20€
Réduction chaude maison (mini quiche/mini feuilleté) .....	0.95€
Canapé assorti maison .....	0.95€
Canapé prestige .....	1.15€
Navette (charcuterie/poisson/crudité...) .....	1.25€
Waffle (base gauffre salée) .....	1.35€
Croquant salé / cône salé .....	1.35€
Mini brochette assortie ..... (crevette apéro/mini poivron farci ...)	1.50€

## LES ENTRÉES FROIDES

Assortiment de charcuterie (7 sortes) .....	3.80€
Coquille de crabe ou saumon .....	4.10€
Assortiment de salades composées (300g) .....	4.30€
Éclair au saumon fumé .....	4.50€
Cheesecake aux crevettes .....	5.60€
Entremets de saumon fumé maison .....	6.20€
Pain de Saint-Jacques, mayonnaise safranée .....	6.50€
Œuf norvégien .....	7.50€

## LES ENTRÉES CHAUDES

Coquille St Jacques maison .....	5.95€
Cassolette de St Jacques aux petits légumes*.....	6.50€
Noix de St Jacques en coquille, beurre de sarrasin .....	6.50€
Risotto de St Jacques et lard fumé .....	6.50€
Marmite de lotte /St Jacques *	7.20€

\* Consigne 2.00€

## LES POISSONS

### *accompagnés d'une timbale camarguaise*

Dos de merlu sauce au beurre blanc .....	8.50€
Pavé de saumon en croûte d'agrumes ..... sauce à l'orange	8.50€
Choucroute de la mer ..... saumon, merlu, moules, crevettes ...	9.50€
Brochette de St Jacques ..... sauce hollandaise (8 noix)	13.00€

## LES PLATS CUISINÉS

### *accompagnés d'une garniture au choix*

Jambon à l'os sauce poivre, forestière ou porto .....	6.50€
Pulled pork (effiloché) avec pommes de terre .....	6.80€
Filet mignon laqué miel et soja .....	9.00€
Suprême de volaille fermière au jus de truffes .....	9.20€
Magret de canard sauce au poivre Sichuan .....	9.50€
Ballotine de pintade au tomates confites et basilic .....	9.60€
Porcelet grillé (minimum 25 pers) .....	12.00€
Porcelet grillé (au-delà de 50 pers) .....	11.00€

## LES GARNITURES

Pommes de terre à l'ancienne ou aux lardons .....	2.50€
Galette croustillante de légumes confits .....	2.50€
Gratin dauphinois .....	2.50€
Ecrasé de pommes de terre forestier .....	2.50€
Crumble de légumes au parmesan* .....	2.50€
Pommes de terre grenaille .....	2.90€
Ratatouille (légumes frais) et semoule .....	3.90€

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

[saveurspaysannes.com](http://saveurspaysannes.com)

## LES FROMAGES

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

Plateau de fromage ..... avec 2 sortes (70g /pers)	3.50€
Plateau de fromage ..... avec 5 sortes (70g /pers)	4.20€

## LES DESSERTS

Panna cotta (fruits rouges ou mangue) .....	2.50€
Riz au lait à l'ancienne .....	2.50€
Mousse au chocolat .....	2.50€
La tarte à Dom .....	2.60€
Tarte paysanne (spécialité maison) .....	2.60€
Tarte aux pommes maison .....	2.60€
Tarte crumble pommes rhubarbe .....	2.60€

## LES PLATS UNIQUES

### *Minimum 5 personnes*

Tartiflette avec salade verte .....	6.90€
Porc au chorizo avec pommes de terre .....	6.90€
Tajine de poulet avec riz .....	7.10€
Choucroute 2 saucisses, lard, saucisson à l'ail .....	7.30€
Jambalaya de poulet / chorizo / crevettes et riz .....	7.45€
Emincé de volaille façon grand-mère .....	7.60€
Rougail saucisses avec riz .....	7.60€
Chili con carne avec riz.....	7.80€
Tripes maison avec pommes de terre .....	7.90€
Paëlla .....	8.00€
Couscous 2 merguez, poulet, agneau .....	8.00€
Blanquette de veau à l'ancienne avec pommes de terre .....	8.50€
Tajine de veau .....	8.60€
Boeuf à la bière locale ou vin rouge .....	8.80€
Kig ha farz breton farz blé noir et froment (minimum 10 pers.) ..	10.20€
Joues de porc confites au vin blanc ..... avec pommes de terre	10.50€

## LES PLATS VÉGÉTARIENS

Risotto aux champignons .....	4.90€
Crumble de légumes .....	4.90€
Curry de légumes, lait de coco et riz .....	4.90€

## LES BUFFETS

Buffet froid sur le pouce ..... 7.80€  
300 g de salades composées, 7 sortes de charcuterie, chips, cornichons

Buffet froid du bon mangeur ..... 10.50€  
300 g de salades composées, 6 sortes de charcuterie, 2 viandes froides au choix (porc, poulet, rosbif), chips, cornichons, mayonnaise

Buffet froid Gourmand ..... 13.50€  
250 g de salades composées, 5 sortes de charcuterie, 2 viandes froides au 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 pers.).

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 40.00€

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.

Ne pas mettre la marchandise éventuelle dans la norvégienne.

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.

**Nous pouvons réaliser votre repas chaud le dimanche à partir de 30 pers.**

Le chef et son équipe seront  
heureux de vous servir.

**A bientôt !**



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

*Fermé le dimanche, lundi et jeudi*

Tarifs valables jusqu'à fin 2026

*Les Saveurs Paysannes*

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

## CARTE TRAITEUR 2026



**QUERRIEN** - 02 98 71 34 73  
34 rue de Quimperlé - Querrien

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