

LES DESSERTS

PRIX

24.00€ / 4 personnes

36.00€ / 6 personnes

48.00€ / 8 personnes

LE CARRÉ TONKA

Croustillant noisette, pécan, biscuit
moelleux noisette, crémeux chocolat
tonka, mousse au chocolat lait caramel

EXOTIQUE

Croustillant amande, moelleux amande,
crémeux exotique, mousse exotique,
guimauve coco

LE PARIS BREST

Choux, crème vanille, crémeux noisette,
praliné maison, noisettes caramélisées

LA TARTE CITRON MERINGUÉE

Crémeux citron, marmelade citron,
bergamote, meringue italienne

LA TARTE AUX FRUITS DE SAISON

Crémeux vanille et confit de fruits

MILLE FEUILLES

Crémeux vanille, confit de fruits de
saison

LES MIGNARDISES

PRIX

2,50€ pièce

MINI TARTELETTE

Fraise, framboise, fruits du moment

CHOUX

Vanille, caramel, pistache, fruits
rouges

MACARON

Framboise, chocolat, caramel, cassis, passion

PÂTE DE FRUIT

Citron

CONTACT

✉ contact@traiteurlaparte.fr

📍 6 Rue Mauperthuis,
44510 Le Pouliguen

☎ 02 40 42 31 97



Site internet

Nous suivre :  

Ne pas jeter sur la voie publique

L'APARTÉ

MET SON GRAIN DE SEL...

NOTRE CARTE À EMPORTER

DATES LIMITES DE COMMANDE :

72h à l'avance

*Livraison offerte dans un
rayon de 10km*

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

*CHEF À DOMICILE
VENTE À EMPORTER*

L'APÉRITIF

PRIX

2,50€ pièce

Macaron foie gras & cassis
Tartelette jambon, comté, oignon de Roscoff
Navette avocat et crevette
Tartare de saumon à l'italienne
Pic de saumon gravlax aux agrumes
Navette de crabe, sauce cocktail
Gaspacho de saison
Ceviche de daurade, orange et coriandre

Minimum 20 pièces en commande

*D'autres pièces sont disponibles en boutique
(chaudes & froides)*

LES ENTRÉES

PRIX

Prix par personne

Tartare de saumon au citron vert et maracuja 11.00€
Gourmandise de crabe et crevette , coriandre , gingembre , mayonnaise maison 11.00€
Carpaccio de poulpe , vinaigrette piquellos , olive et roquette 12.00€

LES SALADES

PRIX

Prix par personne

Salade de betterave , haddock et féta , vinaigrette granny smith 9.00€
Taboulé oriental , vinaigrette miel de Brière 9.00€
Salade de gnocchetti , thon , olive et tomate , mayonnaise wazabi 9.00€

LES PLATS

PRIX

Prix par personne

Souris d'agneau confite 12 heures , semoule aux fruits secs olives et menthe 21.00€
Cocotte de la mer , légumes de saison , crème de crustacés (poisons selon la criée et saison) 21.00€
Lotte aux agrumes , écrasée de pomme de terre aux olives , jus iodé au curry 19.00€
Darne de saumon au basilic , risotto de céleri rave , sauce basilic 19.00€
Poitrine de porc confite au miel , carottes glacées et poireaux confits , sauce barbecue 19.00€