

LES DESSERTS

PRIX

18.00€ / 4 personnes

25.00€ / 6 personnes

34.00€ / 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

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

DATE LIMITE 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, coeur fruits rouges
Tartelette jambon, comté et oignon frit
Navette de crevette BIO et avocat
Tartare de saumon à l'italienne et pesto
Tartelette aux légumes provençale
Navette de crabe et coriandre, sauce cocktail
Gaspacho de tomate d'Antan
Ceviche de Lieu jaune, herbes fraîches et agrumes

Minimum 20 pièces en commande

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

LES ENTRÉES

PRIX

Prix par personne

Tartare de Saumon, coriandre
vinaigrette agrumes 11.00€

Gourmandise de crabe et crevette,
coriandre, gingembre, mayonnaise
maison 11.00€

Carpaccio de Boeuf, condiments
et pesto verde 10.00€

Tataki de Boeuf, aux saveurs
asiatiques 11.00€

LES SALADES

PRIX

Prix par personne

Salade de crevettes roses BIO,
ananas et tomate coeur de boeuf,
vinaigrette Maracuja 9.00€

Taboulé oriental au poulet, fruits
secs et fines herbes 7.50€

Salade de Conchiglioni au thon,
olive et tomate, mayonnaise au
paprika fumé 7.50€

LES PLATS

PRIX

Prix par personne

Souris d'agneau confite 12 heures ,
semoule aux légumes et fruits secs 21.00€

Cocotte de la mer au légumes de
saison, crème de crustacés
(poissons et prix selon criée)

Lotte aux agrumes, écrasée de
pomme de terre aux olives vertes,
vierge de légumes 19.00€

Suprême de Pintade fermière,
pommes de terre grenaille sautée
aux champignons, jus corsé 16.00€

Poitrine de porc confite, wok de
légumes au soja sucré, sauce
barbecue 19.00€