

LES BÛCHES



PRIX

22.00€ / 4 personnes

33.00€ / 6 personnes

44.00€ / 8 personnes

LA CACAO SIGNATURE

Biscuit sacher cacao, croustillant praliné,
mousse chocolat noir 70%, crémeux chocolat
au lait caramel

L'ÉCLAT BOURBON

Biscuit vanille, croustillant spéculoos
caramélisé, mousse vanille, crémeux caramel
fleur de sel

LE VOYAGE TROPICAL

Biscuit coco, croustillant coco et riz soufflé,
mousse mangue-passion, ananas rôti à la
vanille

L'ÉMERAUDE & RUBIS

Biscuit pistache, croustillant pistache, mousse
pistache, compotée de griotte acidulée

MIGNARDISES



Laissez-vous tenter par nos mignardises sur
demande à la commande : macarons, choux
et tartelettes

CONTACT

✉ lapartetraiteur@gmail.com

📍 6 Rue Mauperthuis,
44510 Le Pouliguen

☎ 02 40 42 31 97



Site internet

Nous suivre :



NOTRE CARTE DES FÊTES



DATES LIMITES DE COMMANDE :

Noël : Samedi 20 décembre

St Sylvestre : Samedi 27 décembre

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

L'APÉRITIF



PRIX

36.00€ la boîte de 24 pièces

PLATEAU PIÈCES FROIDES

- 4 Navettes crabe / coriandre
- 4 Tartelettes légumes à la provençale
- 4 Navettes thon / tomate confite
- 4 Tartelettes saumon / crème citron / aneth
- 4 Wrap poulet fumé / crudités
- 4 Wrap féta / menthe / crevette

PRIX

30.00€ la boîte de 20 pièces

PLATEAU PIÈCES CHAUDES

- 4 Croq' à la truffe
- 4 Mini quiches aux légumes
- 4 Croustillants de gambas
- 4 Croq saumon / mozzarella
- 4 Samoussa aux tourteaux

LES ENTRÉES



Pour une personne

Rillettes de saumon, au citron vert, gel citron basilic	11.00€
Nougat de foie gras, chutney de marron	13.50€
Gourmandise crabe / crevette, coriandre et mayonnaise	11.00€
Tartelette de saumon aneth citron vert, gel citron vert	10.00€

PRIX

9.00€ les 100g

SAUMONS

Saumon fumé ou Saumon gravlax

PRIX

26.00€ les 250g
49.00€ les 500g

FOIE GRAS

Foie gras mi-cuit à la vanille

LES PLATS



VIANDES

Pour une personne

Suprême de pintade, mille feuilles de pommes de terre à la truffe, crème de champignons	16.00€
Magret de canard, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, jus corsé à l'orange	16.00€

POISSONS

Pour une personne

Médailillon de lotte aux agrumes, mousseline de potimarron, pleurotes	15.00€
Noix de Saint Jacques snackées, fondue de poireaux, crème de Saint Jacques au curry breton, échalotes caramélisées	17.00€

