

Cocktails dînatoires

Saveurs du Monde

20 pièces chaudes & froides

BUFFET DES RÉDUCTIONS

- Croc's tartines : chèvre rôti, magret, etc.
 - Gaspacho et Fêta.
- Verrine avocat & crevettes.
- Verrine pêche & thon.

L'INSTANT TEX MEX

- Galettes de maïs garnies à la minute de viande et de légumes épicés.
- Sauce blanche, sauce salsa, Tabasco, tacos.

AMBIANCE ITALIE

- Atelier Pasta Pesto & Napoli (préparation à la minute...).

ATELIER SAINT-JACQUES

- Noix de Saint-Jacques poêlées, salicornes et brunoise de légumes frais.

LE COIN GOURMAND

- Verrine Mojito : rhum & menthe fraîche.
 - Brest-Tiramisu.
 - Mini Kouign Amann.
 - Fondant au chocolat et noisettes torréfiées.

Bord de Mer

20 pièces chaudes & froides

LA FARANDOLE DES RÉDUCTIONS

- Croc's tartines assorties.
- Carpaccio de lieu jaune au pesto et citron.
 - Verrines au velouté et coquillages.
 - Flans de Saint-Jacques et rillettes de saumon frais sur toasts.

HUÎTRES CREUSES

Servies avec vinaigre à l'échalote, pain tranché, citron, beurre $\frac{1}{2}$ sel (2 pièces).

L'ANIMATION SAINT-JACQUES

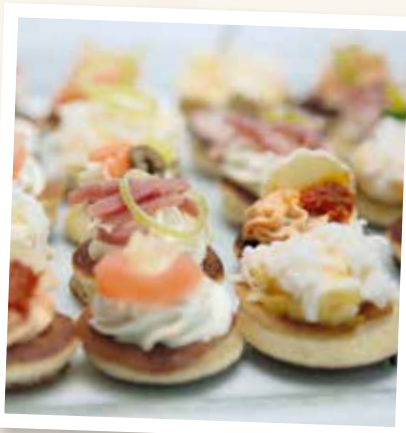
Noix de Saint-Jacques poêlées et salicornes.

COQUILLES DE POISSONS

Filets de poissons, velouté de coquillages, petits légumes.

LE COIN GOURMAND

- Carpaccio d'ananas mariné au rhum.
- Duo de Verrines pâtisseries.



Cocktail 3 thèmes

25 pièces chaudes & froides
minimum 65 pers.

L'ATELIER DU MATELOT

- Verrines cocktail au thon, noix de pétoncles marinées au pesto.
 - Coquille de poissons au velouté, servie chaude en coquille Saint-Jacques.
 - Queues de langoustines en robe de blé noir.

L'ATELIER BRETAGNE

- Mini-galettes minute, garnies de saumon fumé, jambon, fromage et andouille.
- Toasts de galettes grillés...

L'ATELIER TARTINADES

- Plancha de fines charcuteries, ardoise de fromages, tartinade de thon, petite terrine de volailles, rillettes de saumon, pain de campagne et beurre de baratte.

LE COIN GOURMAND

- Crumble fruits frais et verrine Tatin-Spéculoos.
- Crêpes cocktail sucrées et flambées. au Grand Marnier à volonté.



DEVIS

Nous vous proposons
un devis personnalisé
sur demande.

Tradition Bretagne c'est aussi des services Brunchs, Mariages et Traiteur !

Des offres alléchantes sont disponibles à certaines dates.
Vous les trouverez sur notre nouveau site
www.tradition-bretagne.com

The screenshot shows the website header with 'Tradition Bretagne' and 'crêperie-traiteur'. A navigation menu includes 'ACCUEIL', 'A PROPOS', 'DÉLICATÉSSIN', 'COCKTAILS', 'MARIAGES ET FÊTES', 'REPAS CRÊPES', 'BRUNCHS', 'EASYPRECEPTIONS', and 'CONTACT'. The main content area features a large image of a chef and a group of people eating. Below this is a 'DEVIS RAPIDE' form with fields for 'Nom et prénom', 'Votre téléphone', 'Vos adresses mangeries pour', 'Date de votre réception', and 'Site de votre réception', followed by an 'Envoyer' button. A section titled 'Easypreception : les offres les plus alléchantes !' is also visible.

Pour être tenu au courant,
suivez notre actualité sur les réseaux sociaux.



Tradition Bretagne
est partenaire de
nombreux lieux de
réception en Bretagne.
N'hésitez pas à nous
consulter.

Du lundi au vendredi, de 14h à 18h :

Ille et Vilaine
1 bis rue d'Ouessant
35762 Saint Grégoire
Tél. 02 99 25 21 12

Morbihan
13 cours de Chazelles
56100 Lorient
Tél. 09 61 46 04 82

Finistère - Côtes d'Armor
45 rue du Cdt Drogou
29200 Brest
Tél. 02 98 03 28 28

Pays de la Loire
25 Avenue Jean Joxe
49100 Angers
Tél. 02 41 33 54 30



www.tradition-bretagne.com



Cocktails

Vins d'honneur,
cocktails dînatoires
& cuisine au buffet



Vins d'honneur



L'Émotion

10 pièces chaudes & froides

- Mini-galettes de blé noir garnies à la demande de vos invités : Jambon, fromage, andouille-pomme, chèvre, confit d'oignons, fondue de Saint-Jacques et petits légumes.
- Brochette au bacon (petite saucisse enroulée de lard grillé).
- Wraps poulet crudités.
- Gaspacho - Fêta croûton frit.
- Quiche au thon.
- Mini-crêpes froment chaudes servies à volonté, garnies au sucre, caramel au beurre salé, flambées au Grand Marnier...



Le Sensation

12 pièces froides

- Crêpes jupons® salées.
- Croc's tartines : chèvre - lard grillé, foie gras, confit d'oignons & figues.
- Assortiment de verrines : lardons, Feta, tomate, fromage de chèvre.
 - Mini-quiches variées.
 - Wraps façon Tradition Bretagne.
 - Pics de Saint-Jacques aux 4 épices.
 - Blinis salés assortis.

Le coin sucré :

- Brest-Tiramisu, Mini-crêpe pâtissière.



- Les garnitures sont FAITES MAISON
- Le service au buffet est compris
- Les crêpières sont en costume ou marinière
- Nos formules sont modulables

Dans
toutes nos
offres

À la carte

Composez vous-même votre buffet
en complétant votre Vin d'honneur
et / ou votre cocktail.



Les Ateliers

Minimum de commande : 40 personnes

L'ATELIER DU MAREYEUR (2 PIÈCES)

Huîtres creuses fine de claire,
beurre salé, citron, vinaigre d'échalote,
pain de seigle

L'ATELIER COQUILLES DE POISSONS (1 PIÈCE)

Servies en coquille : filets de poissons,
petits légumes veloutés

L'ATELIER SAINT-JACQUES (3 PIÈCES)

Noix de Saint-Jacques poêlées, salicornes
et brunoise de légumes frais

L'ATELIER NORDIQUE (3 PIÈCES)

Préparation « minute » sur pain toasté,
rillettes de saumon parfumé au citron
et ciboulette

L'ATELIER CRÊPES À VOLONTÉ

Mini-crêpes froment chaudes
Beurre sucre, chocolat, flambées,
caramel au beurre salé

L'ATELIER KIG HA FARZ (1 PIÈCE)

Une spécialité bien connue des Bretons !
Il est préparé en version « Cocktail »
pour que vous puissiez le consommer
debout

L'ATELIER DE LA BRETONNE (3 PIÈCES)

Mini-galettes et toasts de blé noir garnis
à la minute sur billig : jambon, fromage,
chèvre, fondue de Saint-Jacques, saumon
fumé, confit oignons

L'ATELIER TEX MEX (2 PIÈCES)

Galettes de maïs garnies à la minute
de viande et de légumes épicés.
Sauce blanche, salsa, Tabasco, tacos

L'ATELIER TARTINADE

Plancha de fines charcuteries, ardoise de
fromages, tartinade de thon, petite terrine
de volailles, rillettes de saumon, pain de
campagne et beurre de baratte

L'ATELIER PLANCHA (3 PIÈCES)

Brochettes de poulet mariné,
brochettes de crevettes,
brochettes de Saint-Jacques
1 € la brochette supplémentaire





Les Petits Plus

- La soupe de poissons (servie avec croûtons, fromage et rouille)
- Le panier de crevettes cuites, mayonnaise (100 g)
- La galette "croc-saucisse"
- Les verrines salées et sucrées
- Les Réductions de pâtisserie



Les rafraîchissements

- **Rafraîchissement 1 :**
Jus de fruits - Perrier - Sodas
- **Rafraîchissement 2 :**
Cocktail Framboisine
- **Rafraîchissement 3 :**
Jus d'orange et jus de pomme Bio - Eau plate
Compris verres biodégradables, service au buffet

Les forfaits boissons

- **Forfait 1 :**
Cocktail Framboisine, Kir, Cidre, Vin blanc, Jus de fruits, Sodas, Eau
- **Forfait 2 :**
Bordeaux rouge, Vin blanc, Vin rosé, Kir, Jus de fruits, Cidre, Sodas, Eau

Les bières

- **Bières à la pression** (fûts de 6 l avec tirage compris) : sur devis
- **Bières bretonnes à la bouteille :**

Sont compris : Le service des boissons par notre personnel, la fourniture des verres, la fourniture de la glace si besoin.

Les quantités prévues pour l'alcool : une bouteille pour 3, tout confondu et pour les Softs : une bouteille pour 5, tout confondu.

Les Délicatess'n®

Réductions salées ou sucrées

À partir de 42 € le plateau, de 40 à 60 pièces (selon le produit).

Minimum de commande : 3 plateaux.

Notre catalogue est disponible uniquement par mail ou sur notre site web.

