



L'instant Traiteur

Cuisine d'inspiration bretonne



Le mariage par Tradition Bretagne

www.tradition-bretagne.com

LES MENUS

Entrée + plat + dessert

FAIT
MAISON

Découverte

L'exotisme à la sauce bretonne

ANANAS VICTORIA

Crabe, crevettes, ananas, cœurs de palmier

ou

SALADE BRETONNE À LA VINAIGRETTE DE CIDRE

Césiers confits, lardons, coques, langoustines, croûtons frits

—

NAGE DE GAMBAS À LA CITRONNELLE ET CITRON VERT

julienne de légumes étuvés

ou

PICS DE VOLAILLE À LA PLANCHA MARINÉS AUX 4 ÉPICES

Gratin dauphinois, brocolis vapeur

—

DUO FROMAGES AFFINÉS, RAISIN FRAIS ET ROQUETTE

—

DESSERT DES MARIÉS

—

CAFÉ GOURMAND

accompagné de ses deux réductions pâtisseries

—

Boissons - softs : eau, Perrier, jus de fruits.



Plaisir des Sens

La tradition revisitée

DUO DE POISSONS FUMÉS ET MINI BROCHETTE DE CREVETTES

Saumon et thon, verrine fromage blanc et concombre

ou

FOIE GRAS DE CANARD

Confit d'échalotes, figues, pain toasté

—

BROCHETTES DE CANARD SEL POIVRE

Pommes château, tomates au four

ou

BLANC DE LIEU JAUNE, VELOUTÉ DE SAINT-JACQUES

Sur sa galette de petits légumes parfumés

—

BRIE DE MEAUX, RAISIN FRAIS ET ROQUETTE

—

DESSERT DES MARIÉS

—

CAFÉ GOURMAND

accompagné de ses deux réductions pâtisseries

—

Boissons - softs : eau, Perrier, jus de fruits.



Lieux d'exception

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



Duo traiteur

Deux facettes de la Bretagne

½ HOMARD FAÇON TRADITION BRETAGNE

Verrines sauce blanche et basilic frais
(préparé avec une garniture thon-cocktail)

ou

MARMITE BORD DE MER

Coquillages, crustacés,
velouté parfumé à l'anis, pommes vapeur

BUFFET DE GALETTES BRETONNES "À LA CARTE"

CROÛTON DE CHÈVRE AU POIVRE, SALADE AUX NOIX

DESSERT DES MARIÉS

CAFÉ GOURMAND

accompagné de ses deux réductions pâtisseries

L'ATELIER CRÊPES SUCRÉES POUR LES ENFANTS

Boissons - softs : eau, Perrier, jus de fruits.

Malin plaisir

Le must du moment

Le Cocktail long, suivi d'un dîner court : votre réception débutera par un élégant cocktail dînatoire suivie d'un dîner sans entrée.

LA FARANDOLE DES RÉDUCTIONS

20 pièces assorties aux différentes saveurs

L'ANIMATION DE LA BRETONNE

Mini galettes chaudes grillées à la minute.

À TABLE :

BROCHETTE DE SAINT-JACQUES ET BACON GRILLÉ

Beurre nantais pommes chateau

TOASTS DE CHÈVRE ET LARD GRILLÉ SUR LIT DE SALADE

DESSERT DES MARIÉS

CAFÉ GOURMAND

accompagné de ses deux réductions pâtisseries

Boissons - softs : eau, Perrier, jus de fruits.

Une formule
originale
et conviviale
qui SÉDUIT
de plus en plus



Arts de la table

Serviettes non tissées, nappes coton, vaisselle, verrerie.
Nous utilisons les tables et chaises sur place. Dans le cas contraire, nous pouvons vous proposer un forfait matériel : tables rondes ou ovales, chaises pliantes.

LES BUFFETS



Tous gallettes

Idéal pour les amoureux de la crêpe

BUFFET DE GALETTES AU CHOIX ET À VOLONTÉ

Jambon, fromage, lard grillé, œuf, champignons frais sautés, saumon fumé (servi avec crème fraîche et citron), chèvre, julienne de légumes, concassé de tomates, beurre à l'ail, andouille, moutarde à l'ancienne.

SALADE VERTE ASSAISONNÉE ET TOMATES FRAÎCHES

BUFFET DE CRÊPES DESSERT À VOLONTÉ

Beurre - sucre, confitures, caramel au beurre salé, chocolat maison, chantilly, assortiment de fruits frais, amandes caramélisées, crème de citron, pommes façon Tatin flambées au Grand Marnier.

CAFÉ GOURMAND

accompagné de ses deux réductions pâtisseries

Boissons - softs : eau, Perrier, jus de fruits.

Ambiances aux buffets

Il y en a pour tous les goûts

AMBIANCE DE LA BRETONNE

Galettes de blé noir - garnies à la minute sur billig : jambon, fromage, chèvre, fondue de Saint-Jacques, saumon fumé, confit oignon.

AMBIANCE BORD DE MER

Coquilles de poisson chaudes, petits légumes
Panier de crevettes mayonnaise.
Verrines thon et miettes de crabe.

AMBIANCE TEX-MEX

Galettes de maïs garnies à la minute de viande et de légumes épicés, tacos. Riz pilaf, condiments

FROMAGES CHOISIS ET SALADES MÉLANGÉES AUX NOIX

DESSERT DES MARIÉS

ou

BUFFET DE MIGNARDISES

CAFÉ GOURMAND

accompagné de ses deux réductions pâtisseries

Boissons - softs : eau, Perrier, jus de fruits.

Minimum 80 personnes



NOUVEAUTÉ !

Cocktail dînatoire
+
Trésor breton

Optez pour le cocktail dînatoire seul
ou le "Trésor breton" en direct.
Et pour les plus gourmands, n'hésitez pas à allier les 2 !

Cocktail dînatoire

LA FARANDOLE DES RÉDUCTIONS
Coquilles marinées, carpaccio de lieu jaune
au pesto et citron, warps façon Tradition Bretagne,
verrines cocktail aux différentes saveurs,
verrines au velouté et coquillages

HUÎTRES CREUSES

servies avec vinaigre à l'échalote, pain tranché,
citron, beurre ½ sel

L'ANIMATION SAINT-JACQUES

Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées
et salicornes



Trésor breton

½ HOMARD FLAMBÉ AU WHISKY
servi dans son poêlon centre de table,
pommes vapeur, carottes tournées,
coquillages et nage de fruits de mer

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS
SALADE MÉLANGÉE AUX NOIX

PIÈCE MONTÉE EN CHOUX

CAFÉ GOURMAND
Duo de réductions pâtisseries

Boissons - softs : eau, Perrier, jus de fruits.

Selon arrivages - Sur devis

Sur
DEVIS
Selon la marée

Découvrez les 2 offres faites pour vous !

La Sérénité des mariés

Du vin d'honneur au retour de noces, Tradition Bretagne s'occupe de tout !

La parenthèse originale

Vous pouvez aussi choisir librement un autre traiteur pour le repas. Tradition Bretagne s'occupe du cocktail et du brunch du dimanche !

Des offres alléchantes sont disponibles à certaines dates.

Vous les trouverez sur notre nouveau site

www.tradition-bretagne.com



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



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