

Ventes à emporter, Plateaux et Paniers repas

2021



livrés ou à emporter !

Notre service traiteur vous propose un choix

Vous êtes livré sur votre lieu de travail ou à domicile.
Les paniers repas sont aussi disponibles en DRIVE
tous les jours, dès 7h.



Pour passer commande :
Par téléphone ou SMS : 06 61 86 65 99
Par mail : bureau@tradition-bretagne.com

Livraison Brest et CUB : 15 € HT

www.tradition-bretagne.com

Plateaux repas :

Entrée + plat + dessert

Plateau 1 :

18€ HT (Tva 10%)

Entrée : Saumon fumé et blinis, crème citronnée Ou salade César.
Plats : Mignon de porc rôti au cidre, pommes de terre-lardons et duo de carotte.
Dessert : ou salade de fruits frais parfumé au Cointreau - vanille.

Plateau 2 :

18€ HT (Tva 10%)

Entrée : Avocat farci aux rillettes de thon-surimi, pain toasté
Plats : Jambon braisé, Penn façon napolitaine.
Dessert : Entremet au chocolat. Coulis de caramel

Plateau 3 :

22€ HT (Tva 10%)

Entrée : Salade bretonne aux gésiers confits, lardons et crevettes
Plats : Cassolette de noix de Saint Jacques, velouté de coquillage, riz parfumé.
Dessert : Charlotte vanille aux poires

Plateau 4 :

23€ HT (Tva 10%)

Entrée : Terrine de gibier maison Ou feuilleté paysan (béchamel/ farce/ fromage)
Plats : Filet de lieu jaune, pommes vapeur, sauce gribiche
Dessert : Ile flottante ou Crêpe moelleuse au caramel beurre salé

Plateau 5 :

23€ HT (Tva 10%)

Entrée : Mousseline de poisson frais, brunoise de légumes et mangue « Riviera »
Plats : Sauté de bœuf aux pommes épicées, émincé de crudités, et far noir.
Dessert : Tartelette aux pommes

Plateau Végétarien

18€ HT (Tva 10%)

Entrée : Tomates et asperges, vinaigrette framboisine et ciboulette
Plats : Tajine de légumes, semoule et fruits sec
Dessert : Tartelette au citron

Les plateaux sont prévus pour être consommé froid. Vous avez la possibilité de réchauffer le plat principal au micro-onde. **Minimum de commande 6 plateaux identiques.** Vous pouvez personnaliser vous-même votre plateau à partir des différentes offres ci-dessus. Paiement par CB ou chèque.



Paniers repas :

Entrée + plat OU sandwich + dessert

Les paniers repas sont livrés ou emportés en sac Craft. Les plats sont présentés dans des contenants individuel, micro-oncable. Nous vous proposons un menu « à la semaine, selon le marché ». Demandez-nous la carte. Minimum de commande 6 paniers identiques.

Exemples :

Panier 1 :

12€ HT (Tva 10%)

Entrée : Salade César au poulet ou Salade piémontaise
Plats : Steak haché façon bouchère sauce poivrée, coquillettes au beurre
Dessert : Salade de fruits frais parfumée à la vanille

Panier 2 :

12€ HT (Tva 10%)

Entrée : Quiche lorraine, lardons et fromage ou tomate macédoine
Plats : Poulet fermier rôti, pommes de terre rissolées.
Dessert : Tartelette aux poires, crème frangipane

Panier 3 :

12€ HT (Tva 10%)

Entrée : Avocat vinaigrette ou trio de crudités de saison.
Plats : Couscous royal, poulet/ merguez et boulettes d'agneau
Dessert : Entremet au chocolat

Panier 4

12€ HT (Tva 10%)

Entrée : Salade de tomates, féta, iceberg, concombre, vinaigrette
Plats : Lasagne au bœuf bolognese ou la rougaille saucisses
Dessert : Ile flottante, caramel

Panier 5

12€ HT (Tva 10%)

Entrée : L'assiette de charcuteries ou le jambon de pays
Plats : Brochette de dinde sauce poivrée, pommes sautées
Dessert : Tartelette aux pommes

Ce qui est compris dans les paniers repas : Le pain, le beurre.

Nous fournissons les couverts et les serviettes à usage unique.

Minimum de commande 6 paniers identiques.





NOUVEAU!

LES PLANCHES FESTIVES DE TRADITION BRETAGNE !

Avez-vous déjà vu une planche de la sorte ?

Une belle planche festive en bois de 2 mètres, véritable alternative aux plateaux repas. À elle seule, elle apporte une touche d'originalité et crée l'évènement. C'est un mini-buffet qui se transporte aisément, pour une réunion de travail le midi ou un after-work sympathique. Terre/mer, Méditerranéenne, Tex-mex, végétarienne, ou encore sucrées, les planches festives se déclinent pour toutes les envies. Sur commande, elles sont livrées en tous lieux !

Vous résistez encore ?



Planche festive salée :

Elle est composée d'un assortiment de fines charcuteries, fromages, rillettes de poissons, pain toasté et condiments et de 12 réductions traiteur (wraps, navettes viennoises, toast, mini cake, croc tartine). Les **condiments** : *Crudités de saison, Pickles, olives, gressins, cornichons, beurre, pain de campagne accompagnent l'ensemble.*

PRIX HT :

PLANCHE SALEE 4 PERSONNES = 36 €

PLANCHE SALEE 6 PERSONNES = 54 €

Planche festive sucrée :

Les planches festives sucrées sont composées d'un assortiment de verrines pâtissière, verrines au chocolat, pic de fruits frais, quelques friandises assorties, une variété de 16 réductions sucrées.

PRIX HT :

PLANCHE SUCREE 4 PERSONNES = 32 €

PLANCHE SUCREE 6 PERSONNES = 48 €



Les sandwiches :

Américain jambon ou poulet	<i>Œuf dur, jambon ou poulet, tomate, salade, mayo, cornichon</i>	4,20€ HT (Tva 10%)
Américain thon - surimi	<i>Cocktail de thon naturel, surimi, salade et tomate.</i>	4,80€ HT (Tva 10%)
Sandwich au rôti de porc	<i>Rôti porc, mayonnaise ou beurre, cornichon salade tomate</i>	4,50€ HT (Tva 10%)
Sandwich viennois Pain brioché	<i>Œuf dur, poulet, tomate, salade, mayo, cornichon</i>	4,50€ HT (Tva 10%)
Sandwich club sur pain de mie	<i>Salade, œuf, tomate, cornichon, s. cocktail</i>	4,50€ HT (Tva 10%)
Jambon beurre	<i>Jambon, beurre, cornichons</i>	3,00€ HT (Tva 10%)
Crudi- Burger, pain burger	<i>Salade, tomate, carottes, oignon, sauce burger, féta, œuf</i>	4,50€ HT (Tva 10%)
Jambon beurre fromage	<i>Jambon, beurre, emmental.</i>	3,50€ HT (Tva 10%)