

BUFFET CAMPAGNARD

À 14,50 €

Assortiment de salades composées

Terrines de pâté et rillettes

Assortiment de viandes froides

Tarte aux pommes



BUFFET FESTIF

À 30,50 €

Cocktail apéritif

(5 pièces par personne)

Terrine de poisson

Cochon grillé ou Paëlla

Ardoise 3 fromages

Dessert au choix



23, avenue des Noëles - 44350 Guérande
(anciennement "Le Soleil Levant")

atelier : 07 68 82 08 65

commercial : 06 77 19 44 86

contact@ateliergourmet.fr

www.ateliergourmet.fr

Janvier 2021 - Ne pas jeter sur la voie publique.

Carte
2022



Atelier Gourmet
Guérandais

Cuisinier - Traiteur

chef Alain Deras

vosre traiteur à domicile

organisation de cocktails,
buffets, baptêmes, mariages,
réceptions...

www.ateliergourmet.fr

LES APÉRITIFS

Réductions salées	1,20 €/pièce
Verrines assorties	1,20 €/pièce
Brioche farcie (40 parts)	28,00 €/pièce
Pain surprise (40 parts)	35,00 €/pièce
Cocktail 4 pièces	4,80 €
Cocktail 5 pièces	5,60 €
Cocktail 8 pièces	8,00 €



LES ENTRÉES FROIDES

Foie gras maison présenté	90,00 €/kg
Foie gras maison	80,00 €/kg
Saumon fumé maison présenté	45,00 €/kg
Saumon fumé maison	40,00 €/kg
Terrine de poisson aux salicornes	30,00 €/kg
Tartare de saumon	6,50 €/pièce
Tartare de St-Jacques et mangue	7,50 €/pièce
Assiette briéronne	8,90 €/pièce
Assiette terre et mer	9,50 €/pièce
Assiette de charcuterie	6,00 €/pièce
1/2 homard à la Parisienne	21,90 €/pièce

LES ENTRÉES CHAUDES

Aumônière de la mer	9,90 €/pièce
Cassolette de St-Jacques	9,50 €/pièce
Pastilla aux 2 poissons	10,90 €/pièce

LES POISSONS

	la part
Pavé de saumon	12,00 €
Filet de bar tomate et basilic	13,50 €
Pavé de merlu au beurre blanc	10,00 €
Brochette de St-Jacques	12,90 €
Blanquette de lotte	13,50 €
Dos de cabillaud	12,00 €

**TOUS NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS
DE LEUR GARNITURE.**

LES VIANDES

	la part
Pavé de canard aux 3 poivres	12,50 €
Magret de canard	12,50 €
Suprême de pintade aux pêches	11,50 €
Sauté de blanc de volaille	10,00 €
Tournedos de bœuf	15,00 €
Jambon braisé sauce porto	11,00 €
Filet mignon de porc	12,50 €



GRILLADES MAISON

	la part
Saucisses	10,00 €/kg
Merguez	10,00 €/kg
Filet de volaille mariné	9,90 €
Poitrine de porc marinée	9,90 €
Côtelette d'agneau	11,90 €
Brochette de bœuf	14,50 €
Brochette de volaille	10,00 €

**POSSIBILITÉ DE COMMANDER DES LOTS
UNE SEMAINE À L'AVANCE, TOUTE L'ANNÉE.**

LES PLATS UNIQUES

	la part
Paëlla	12,90 €
Jambalaya	11,90 €
Choucroute alsacienne	11,00 €
Cochon grillé (à partir de 20 parts)	12,00 €
Cochon grillé (sur place, à partir de 40 parts)	13,00 €
Rougail saucisse	10,90 €
Tajine	de 10,00 € à 13,50 €
Couscous Royal	11,90 €
Colombo	de 10,00 € à 13,50 €

**CES PLATS PEUVENT ÊTRE PRÉPARÉS DEVANT VOUS,
À VOTRE DOMICILE.**

SUR COMMANDE

POUR 8 PERSONNES MINIMUM

	la part
Langue de bœuf	10,50 €
Tête de veau sauce Gribiche	10,50 €
Bœuf bourguignon	11,50 €
Blanquette de veau à l'ancienne	11,50 €
Tartiflette	9,50 €
Cassoulet	10,50 €
Pâté de campagne	13,00 €/kg
Pâté de lapin	19,00 €/kg
Terrine de joue de bœuf	14,50 €/kg

LES PRESTATIONS

Cochon grillé	180,00 €
Cochon grillé + un plat	140,00 €
Cochon grillé + deux plats	110,00 €
Cochon grillé menu	80,00 €

