

ATTENTION !

SUBISSANT DE PLEIN FOUET, LES FLUCTUATIONS INCESSANTES DU COÛT DES MATIÈRES PREMIÈRES ET DE L'ÉNERGIE, NOUS NE SOMMES MALHEUREUSEMENT PLUS EN MESURE DE RESPECTER LES PRIX INDIQUÉS DANS NOTRE PLAQUETTE TRAITEUR.

C'EST POURQUOI, EN ATTENDANT UNE RÉÉDITION PROCHAINE ET AFIN DE POUVOIR ASSURER LA PÉRENNITÉ DE NOS SERVICES AINSI QUE DE NOTRE SOCIÉTÉ, NOUS AVONS DÛ REVOIR L'ENSEMBLE DE NOS PRIX.

CES NOUVEAUX TARIFS SONT ACCESSIBLES PAR SIMPLE DEMANDE, PAR MAIL, TÉLÉPHONE OU DIRECTEMENT SUR PLACE.

MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION !



Vincent Breton
TRAITEUR
DEPUIS 1997



MENU TRAITEUR



SUR PLACE / À EMPORTER

Des plats à découvrir, sur place toute l'année

Chaque semaine, nous proposons un choix de plats en accord avec les produits de saisons, les fêtes annuelles ou l'envie de nos cuisiniers. A retirer directement dans nos rayons et la liste des plats est à retrouver sur notre page Facebook



PETITS ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

Repas entre amis/famille, anniversaires

Vous recevez (amis, familles) et vous souhaitez profiter du moment sans passer votre temps en cuisine ou vous souhaitez tout simplement offrir un repas de qualité pour un petit nombre d'invités pour une occasion spéciale ou juste pour faire plaisir, nous sommes là pour vous et vos proches.



GRANDS ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

Repas entre amis/famille, anniversaires

C'est un/le moment des/le plus importants dans votre vie et nous sommes là pour vous soutenir à tous les instants, vous apportez notre expérience et nos compétences pour faire de ce moment mémorable un moment inoubliable



ÉVÈNEMENTS D'ENTREPRISES

Diners de gala, réunions, voeux, cocktails

La vie d'une entreprise est souvent ponctuée par des dates marquantes (anniversaires de création, agrandissements, signatures de contrats...), le tout étant "de marquer le coup". Quel que soit la taille, nous sommes à vos côtés pour organiser la restauration.



ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS

Restauration sur salons, expositions, séminaires

La restauration sur de très grands événements est souvent complexe. C'est pourquoi, notre équipe est à votre disposition pour vous apporter des solutions.



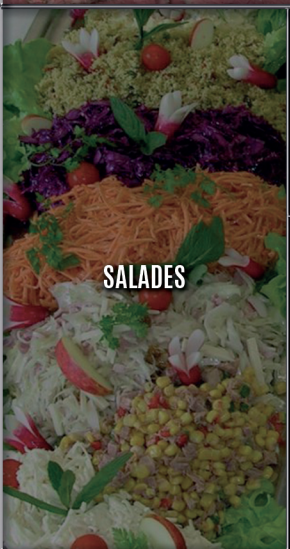

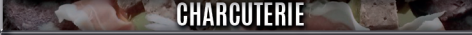



ÉVÈNEMENTS DE COLLECTIVITÉS






Repas des anciens, foires, cérémonies, concours, bals

Pour une commune, tous les événements permettant de nouer/renforcer les liens entre administrés sont primordiaux et il est important que chacun d'eux se déroule parfaitement. Forts de notre expérience, n'hésitez pas à nous confier toutes vos demandes.





BUFFET

 PRODUITS FESTIFS	Saumon fumé maison au bois de hêtre		Kg
	Foie gras mi-cuit		
 PRODUITS CUITS FROIDS	Saumon cuit (<i>avec sauce</i>)		Part
	Rôti de porc cuit (<i>2 tranches</i>)		
	Cuisse de poulet cuite		
	Rosbeef (<i>2 tranches</i>)		
	Médaille de merlu farci sauce aux herbes		
	Coquille de saumon sur lit de macédoine		
 SALADES	CRUDITÉS (200G)	Carottes	Part
		Céleri rave	
		Duo de choux-carottes (<i>coleslaw</i>)	
		Salade 4 saisons	
		Haricots verts au saumon mariné	
		Melon, Pastèque, fruits rouges (<i>été</i>)	
	COMPOSÉES	Niçoise	
		Piémontaise	
		Taboulé	
		Cocktails de crevettes	
		Champignons à la grecque	
		Pâtes fraîches	
Salade Océane (<i>salade, cocktail de fruits de mer, agrumes, saumon fumé</i>)			
Salade périgourdine (<i>salade, tomate, gésier confit, noix, magret fumé, médaillon de mousse de canard</i>)			
 TERRINE	Terrine de poisson		
	Terrines/pâté		
	Farci poitevin		
 CHARCUTERIE	Assortiment		
 CHIPS	Chips		

APÉRITIFS


 PAIN	Pain surprise		Pièce
	Pizza ou quiche (<i>en plaque pour apéritif ou 100 pièces</i>)		Plaque
	Flammeküche		
 VERRINES	Verrine Avocat chair de crabe	DEVIS	
	Verrine Gambas et coulis de mangue		
	Verrine Butternut au foie gras		
	Verrine Mousse d'asperge verte		
	Cuillère Saumon sur une crème aux herbes		
 AMUSES BOUCHE	Mini brochette (<i>crevettes flambées, volaille flambées</i>)	DEVIS	
	Mini burger au chèvre		
	Mini burger saumon fumé		
	Navette à la mousse de canard		
 PLATEAUX	Charcuterie fine et fruits de saison	DEVIS	
	Tapas (<i>Accras de morue, Beignets de crevette, tortillas</i>)		
	Toast de foie gras, saumon fumé, etc...		
	Dés de fromage à picorer		
	Petits four chauds (<i>gougères, pruneaux bacon, saucisses feuilletées, allumette au fromage</i>)		
 AUTRES	Tapenade à tartiner		
	Panier de crudités (<i>avec sauce d'accompagnement</i>)		

CARTE

 <p>PLATS CHAUDS</p>	PORC	Filet mignon de porc farci		Part
		Potée au petit salé		
		Sauté de porcs colombo		
		Joue de porc confite (<i>pommes de terre sarladaise</i>)		
		Cochon de lait farçi (<i>sauce forestière</i>)		
		Jambon au four		
	BOEUF	Bœuf aux carottes		
		Bœuf à la bière		
		Bœuf à la Bretonne		
		Pot au feu		
		Pavé de bœuf sauce au foie gras (<i>ou autres au choix</i>)		
	VEAU	Blanquette de veau		
		Veau Marengo		
		Pavé de veau sauce aux morilles		
		Tête de veau avec légumes et sauce		
	AGNEAU	Gigot d'agneau à la crème d'ail		
		Tajine d'agneau (<i>avec semoule</i>)		
	POULET	Sots l'y laisse à la provençale (<i>avec semoule</i>)		
		Suprême de poulet sauce forestière		
		Poulet au curry		
		Tajine de volaille (<i>avec semoule</i>)		
		Coq au vin		
	PINTADE	Poule au pot		
		Suprême de pintade roti		
	CANARD	Cuisse de canard confite		
		Magret de canard (<i>sauce forestière au poivre vert</i>)		
		Sauté de canard aux olives		
Parmentier de canard				
POISSONS	Encornets à l'américaine			
	Poisson frais (<i>selon arrivages</i>)			
SPÉCIALITÉS ÉTRANGÈRES	Couscous Royal			
	Paëlla royale			
	Porc au caramel			
PLATS TRADITION	Cassoulet			
	Choucroute garnie			
	Tartiflette			
 <p>GARNITURES</p>	Poêlée de légumes croquants			
	Haricots verts			
	Ratatouille			
	Mogettes			
	Gratin dauphinois			
	Écrasé de pommes de terre			
	Tagliatelles de légumes			
 <p>FROMAGE</p>	Plateau fermier			
	Plateau classique			
	En portion			
 <p>DESSERTS</p>	Tartes			
	Gâteau aux trois chocolats			
	Fraisier / framboisier / poirier			
	Salade de fruits frais			
	Autres desserts au choix sur demande (<i>entremets</i>)	DEVIS		


📍 Cette carte ne représentant qu'une infime partie de nos possibilités, n'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes et nous suivre sur les réseaux sociaux pour découvrir entre autres, nos propositions saisonnières.

ALIMENTATION RAPIDE

 <p>TARTINES</p>	Tartine savoyarde		Pièce
	Tartine nordique		
	Tartine classique		
 <p>BURGERS</p>	Burgers (100% pour bœuf français)		
	Burger volaille		
	Burgers canard		
 <p>PLATEAUX REPAS</p> <p>AU CHOIX</p>	crudités au choix		Le plateau
	2 tranches de rosette et pâté		
	a) 1 ou 2 tranches de porc		
	b) 1 ou 2 tranches de roti de bœuf		
	c) 1 cuisse de poulet		
part de tarte/tartelette ou fruit			
Inclus : chips, portion de fromage, pain, bouteille d'eau, couverts, serviette, sel et poivre			

Pour toute commande supérieure 500€, un acompte de 25% sera exigé et encaissé 10 jours avant.

MATÉRIEL EN LOCATION

 <p>OPTION LOCATION</p>	Vaisselle		Personne
	Lavage de vaisselle		
	Livraison		Forfait
	Location de véhicule frigorifique	DEVIS	
	Fontaine à cocktail		
	Percolateur de café (15l)		
	Tonnelle (4mx8m)		
Possibilité de prêt de bain-marie pour le maintien en température des plats chauds			

UNE ÉQUIPE DE PROFESSIONNELS À VOTRE SERVICE

Bouchers, charcutiers, traiteurs, tous passionnés par leur métier, prêts à vous offrir le meilleur.

UN MATÉRIEL ET DES TECHNIQUES DE POINTE

Nous améliorons sans cesse nos locaux, notre matériel, afin d'offrir à nos équipes des conditions de travail optimales, une maîtrise parfaite des différentes chaînes (chaud/froid/hygiène), nous permettant ainsi, de vous apporter des produits finis irréprochables.



Nous préparons/élaborons nos produits directement dans notre cuisine



Nous favorisons les productions locales et/ou labélisées



Nous privilégions les produits frais et de saison



Nous évitons tous produits superflus et/ou nocifs pour la santé

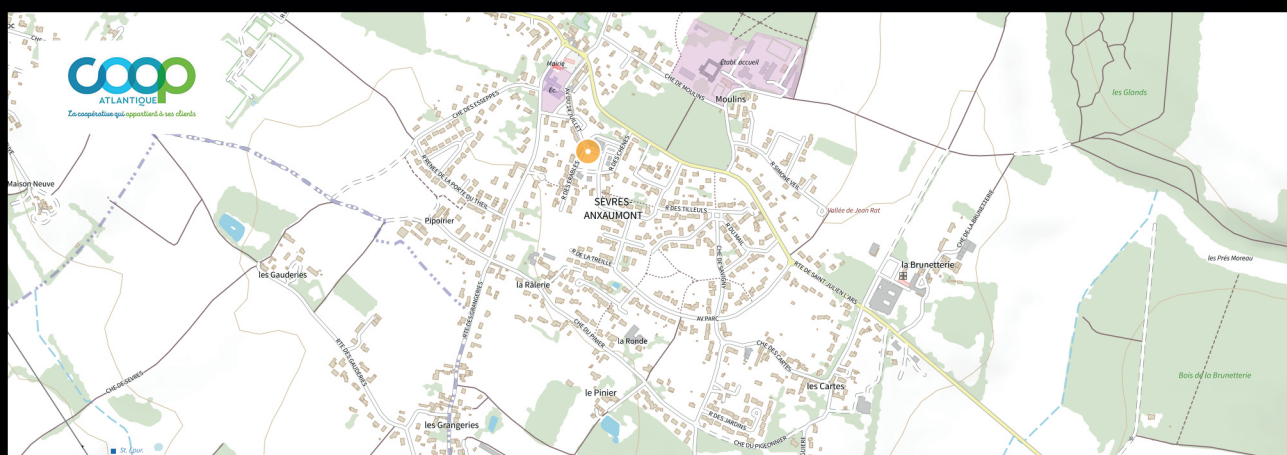


Boucher de formation passé traiteur par expérience, j'ai commencé à faire mes armes auprès de professionnels sur Paris puis en province.

Poussé par l'envie de pouvoir proposer ma propre vision et mes propres valeurs, je me suis mis à mon compte en 1997.

Aujourd'hui, je tiens à ne travailler que des produits dont je suis sûr de la qualité et dont je connais les origines.

Vincent Breton



05 49 56 52 05
COOP ★ PLACE SADEBRIA
86800 SEVRES-ANXAUMONT

breton.coop@orange.fr
vincentbretontraiteur.fr
f VincentBretonTraiteur