

Menu de Fête*

à 39,80 €

Plateau apéritif 2 verrines 2 toasts 2 cannelés / pers

***** *Entrée au choix* *****

Foie gras maison et son chutney de figues

ou Assortiment de poissons fumés

ou Saint Jacques

Sauce champagne safranée

***** *Plat au choix* *****

Blanquette de St Jacques à la truffe

ou Brochette de Langouste St Jacques
et sole sauce fine aux herbes

ou Soucis d'agneau confite

ou Cuisse et filet de canette jus corsé

***** *Garnitures au choix* *****

Gratin Dauphinois

ou Poêlée de légumes de saison

ou Riz basmati aux petits légumes

*uniquement sur commande

ACCORDS FESTIFS ET ACCOMPAGNEMENTS

Champagne «Baudot père et fils»

Brut grand cru 32,50 €/75cl

Gin Marin H2b produit dans le Morbihan 37,00 €/75cl

Vodka Bretonne EOR 35,00 €/75cl

salicorne et blé noir - produite dans le Morbihan

Chips de sarrazin artisanales 4,50 €/60gr

Mickaël Colas

M l'Artisan
Traiteur & Fumeur

Mickaël Colas

M l'Artisan
Traiteur & Fumeur

BOUTIQUE EN VILLE 38, rue de Verdun
56170 QUIBERON
07 86 95 24 23

ATELIER ZA Plein Ouest
VENTE DIRECTE 56170 QUIBERON
06 75 03 01 92

www.traiteurcolas.com -  traiteurcolas
contact@traiteurcolas.com



SUR VOS MARCHÉS



MARDI La Trinité/Mer

MERCREDI Carnac
Les Halles de Merville

JEUDI Sarzeau
St-Pierre Quiberon

VENDREDI La Trinité sur Mer
Les Halles de Merville

SAMEDI Quiberon
Les Halles de Merville

DIMANCHE Carnac
Les Halles de Merville

Carte des Fêtes

Nous vous souhaitons de très joyeuses fêtes

Date limite des commandes
les dimanches 21 et 28 décembre

Fabrication
Maison



Ne pas jeter sur la voie publique - Création & photos Com'on Ouest 02 97 31 73 15

RETROUVEZ NOUS SUR
www.traiteurcolas.com

NOS POISSONS FUMÉS AU BOIS DE HÊTRE salaison au sel de Guérande

Saumon fumé élaboré
à partir de saumon écossais :  €/kilo

- En pavé ou entier 96,80€
- Tranché reconstitué 113,00€
- Tranché en coupe scandinave 115,00€
- Tranché (2 tranches, 3 tranches, etc..) 115,00€
- Mariné à l'aneth 119,50€
- En chutes 73,40€

Autres poissons fumés

- Thon sauvage fumé nature 62,80€
- Thon sauvage fumé au poivre 64,10€
- Marlin sauvage fumé 64,80€
- Lieu jaune sauvage fumé en tranche 95,80€
- Harengs sauvages fumés 29,80€
- Maquereaux sauvages fumés nature 51,80€
- Maquereaux sauvages fumés au poivre 52,80€
- Œufs de cabillaud fumés 62,50€
- Tarama 49,40€
- Assortiment du fumoir 93,50€
Saumon écossais Label Rouge 
lieu jaune, thon germon, marlin

Présentation sur plateau dès 6 parts 8,90€/pers

Expédition sur
toute la France !



À L'HEURE DE L'APÉRO

Plateau apéritif 12 sujets 23,90 €
2 navettes, 4 cannelés, 2 brochettes, 4 verrines

Cakes (pièce de 650gr) : 36,90 €/kg
saumon/ciboulette
lieu jaune/tomates marinées
Chorizo/tomates marinées

Coffret tempura de crevettes 12 pièces 16,90€
Coffret beignets de saumon 12 pièces 14,90€
Coffret de Mini Cannelés Salés 12 pièces 14,90€

ENTRÉES FROIDES

Saumon gravelax (74,80€/kilo) 7,50€/pers.

Demi-Langouste à la parisienne 19,90€/pièce

Tartare de saumon  aux aromates* 8,90€/pers.

Assortiment de poissons fumés : 8,90€/pers.
saumon, thon, marlin, lieu jaune

Saumon fumé à la tranche  5,00€/pers.

Terrine de poissons & St Jacques (130g) 8,90 €/pers.
aux petits légumes, sauce aux fines herbes

Coquille de langouste à la chair de crabe 9,90 €/pers.
macédoine de petits légumes

Coquille saumon  8,50 €/pers.
macédoine petits légumes

Foie gras «maison» 100% canard (149€/kilo) 7,50€/pièce

ENTRÉES CHAUDES

Saint Jacques sauce champagne safranée 8,90€/pers.

Cassolette de homard et St-Jacques 9,90€/pers.

Coquilles de St Jacques à la bretonne 5,90€/pers.

Cassolette de fruits de mer 7,90€/pers.
sauce noilly prat

Bouchée de Saint-Jacques 6,30€/pers.

DÉLICIES LA MER

Rillettes de la mer 58,90€/kg

espadon/piment d'Espelette, deux saumons, maquereaux, lieu/
tomate confite, St-Jacques/lard, poisson aux épices, thon/poivron

Boutargue Memmi sans cire 173,00€/kg

Œufs de truite 8,90€/90gr

Caviar perle noire du Périgord : 30gr 65,00€

50gr 105,00€

100gr 195,00€

NOS PLATS CHAUDS

€/pers

Lotte, 2 recettes au choix : 19,90 €
à l'armoricaine, à la sauce chorizo

Blanquette de St Jacques sauce à la truffe 19,50 €

Brochette langouste, Saint-Jacques et sole 19,50 €
Sauce fine aux herbes

Cassolette de la mer 13,90 €

Saumon, noix de St-Jacques, lingue, julienne de légumes

Cassolette Royale : 16,80€

Saumon, noix de St-Jacques, lotte,
crevettes, julienne de légume

Choucroutes de la mer :

Tradition: 13,50€

Saumon, lingue, St-Jacques, lieu fumé, maquereau fumé

Festive : 16,80 €

Lotte, St-Jacques, saumon, lieu fumé, crevette

Souris d'agneau confite et son jus au thym frais 16,90 €

Cuisse et filet de canette en 2 cuissons jus corsé 16,90 €

NOS LÉGUMES

Riz basmati aux petits légumes 2,90 €/pers

Gratin dauphinois 3,90 €/pers

Poêlée de légumes de saison 3,90 €/pers

