

# 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

Souris 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  
VENTE DIRECTE**

ZA Plein Ouest  
56170 QUIBERON  
06 75 03 01 92

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



**SUR  
VOS  
MARCHÉS**



**MARDI  
MERCREDI**

La Trinité/Mer  
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.  
Cassiolette de homard et St-Jacques 9,90€/pers.  
Coquilles de St Jacques à la bretonne 5,90€/pers.  
Cassiolette de fruits de mer 7,90€/pers.  
sauce noilly prat  
Bouchée de Saint-Jacques 6,30€/pers.

## DÉLICES 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  
Cassiolette de la mer 13,90 €  
Saumon, noix de St-Jacques, lingue, julienne de légumes  
Cassiolette 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

