



Délices de la mer

Rillettes de la mer.....58,90 €/kg

Espadon & piment d'Espelette,
Deux saumons, Lieu & tomates confites,
St-Jacques, Poisson aux épices,
Thon & poivrons.

Tarama.....49,40 €/kg

Apéritifs sur pics*2,00 €/pièce

Blinis-Mini Bangers-Navettes* 1,80 €/pièce

Verrines*2,60 €/pièce

Cake.....36,90 €/kg

Saumon/ciboulette, Lieu fumé/tomates

Boutargue.....173 €/kg

Assortiment de fromages*...6,20 €/pers.

Tomme,Morbier, Brie de Meaux

Œufs de truite8,90 €/90gr.

Caviar du Périgordsur commande

DESSERTS*

Tarte aux fruits de saison.....4,50€/pers.

Tarte aux pommes3,40€/pers.

Tarte citron meringuée4,10€/pers.

Fraisier.....5,20€/pers.

Pavlova4,90€/pers.

Tarte chocolat.....4,90€/pers.

Royal chocolat.....4,90€/pers.

Salade de fruits de saison.....4,80€/pers.

*uniquement sur commande, minimum 12 personnes

Mickaël Colas



M l'Artisan

Traiteur & Fumeur

**BOUTIQUE
EN VILLE**

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

**ATELIER ET VENTE
DIRECTE**

ZA Plein Ouest
56170 QUIBERON
06 75 03 01 92

**VENTE EN LIGNE
EXPÉDITION SUR
TOUTE LA FRANCE**

Commandez par téléphone
0675030192 ou sur notre site
www.traiteurcolas.com
Livraison en 48h
100% fraîcheur avec Chronofresh

contact@traiteurcolas.com



**SUR
VOS
MARCHÉS**



**MARDI
MERCREDI**

La Trinité sur mer

JEUDI

Carnac/Port Haliguen
Les Halles de Merville
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

Mickaël Colas



M l'Artisan

Traiteur & Fumeur

Événements, Cocktails,
Réceptions
Plats cuisinés à emporter
&
Poissons fumés



NOS POISSONS FUMÉS AU BOIS DE HÊTRE

salaison au sel de Guérande

Saumon fumé élaboré

à partir de saumon écossais :



- En pavé ou entier
- Tranché reconstitué
- Tranché en coupe scandinave
- Tranché (2 tranches, 3 tranches, etc..)
- Mariné à l'aneth
- En chutes

Autres poissons fumés

- Thon sauvage fumé nature
- Thon sauvage fumé au poivre
- Marlin sauvage fumé
- Lieu jaune sauvage fumé en tranche
- Harengs sauvages fumés
- Maquereaux sauvages fumés nature
- Maquereaux sauvages fumés au poivre
- Œufs de cabillaud fumés
- Tarama
- Assortiment du fumoir

Saumon écossais Label Rouge, Lieu jaune, Thon germon, Marlin

Présentation sur plateau des 6 parts 8,90 €/pers.

Expédition sur toute la France !



NOS ENTRÉES FROIDES

Tartare de saumon aux aromates*	8,90 €/pers.
Pavé fondant de saumon mayonnaise*	8,90 €/pers.
Terrine de poisson	
& St-Jacques sauce ciboulette	8,90 €/pers.
Assiette de poissons fumés	8,90 €/pers.
Trio de rillettes de la mer	8,50 €/pers.
Salades composées de la mer	5,90 €/pers.
Salade de harengs, taboulé de poissons fumés, riz au crabe, pâtes aux anchois, norvégienne, italienne	
Assiette de crudités*	3,90 €/pers.
Salade traditionnelle*	5,30 €/pers.
Piémontaise, niçoise, bretonne	
Salade végétale	5,30 €/pers.
Trilogie de quinoa aux agrumes, coleslaw, taboulé nature	
Planche de charcuterie premium*	9,10 €/pers.
Speck, Chorizo ibérico bellota	
Assiette de charcuterie bretonne artisanale*	7,90 €/pers.
Jambon blanc, andouille, saucisson, pâté de campagne	
Roast-beef froid mayonnaise*	7,90 €/pers.

ENTRÉES CHAUDES

Bouchées de St-Jacques sauce basilic	6,30 €/pers.
Coquilles St-Jacques à la bretonne	5,90 €/pers.
Soupe de poisson « MAISON »	6,30 €/Litre
Cassolettes de poisson aux petits légumes*	8,90 €/pers.
Quiche légère saumon-poireaux.....	5,90 €/pers.
Quiche Lorraine (lardons, jambon, poireaux)*.....	4,90 €/pers.

*uniquement sur commande, minimum 12 personnes



NOS PLATS CHAUDS

€/pers €/kg

POISSONS

Choucroute de la mer	13,50 € (500g).....	27,00 €
Couscous de la mer	13,50 € (500g).....	27,00 €
Paëlla poisson	12,10 € (500g).....	24,20 €
Cotriade *	13,50 € (500g).....	27,00 €
Lotte, 2 recettes au choix :	19,90 € (300g).....	62,20 €
à l'armoricaine ou à la sauce chorizo		
Blanquette de St Jacques à la truffe*	21,50 € (300g).....	67,20 €
Cassolettes de la mer	13,90 € (350g).....	38,50 €
Lasagnes de thon.....	9,00 € (350g).....	25,80 €
Lasagnes de saumon	10,40€ (350g).....	29,80 €
Chili de thon blanc*	7,80 € (300g).....	25,80 €
Crumble de poisson.....	9,00 € (350g).....	25,80 €
Brandade de Morue.....	9,00 € (350g).....	25,80 €

VIANDES

Paëlla poulet	9,80 € (500g).....	19,60 €
Blanquette de volaille*	7,00 € (300g).....	23,40 €
Couscous viande*	11,80 € (500g).....	23,50 €
Jambon braisé sauce mère*	8,00 € (350g).....	23,00 €
Lasagnes de bœuf*	8,20 € (350g).....	23,40 €
Parmentier de canard.....	9,40 € (350g).....	27,00 €
Rougail saucisse* (riz non compris)	9,90 € (350g).....	22,00 €

NOS LÉGUMES*

Riz basmati aux petits légumes	2,20 €/pers.
Gratin dauphinois	3,40 €/pers.
Poêlée de légumes de saison	3,90 €/pers.
Salade verte vinaigrette	1,00 €/pers.

BUFFET FROID*

BUFFET 1

Assortiment de salades, de poissons fumés, et de charcuterie artisanale. Fromage sur salade 24,90 €/pers.

BUFFET 2

Assortiment de verrines, de poissons fumés, et de charcuterie premium. Fromage sur salade 31,90 €/pers.

PLATEAU REPAS OU PANIERS REPAS*

- Formule économique 19,50 €/pers.
- Formule premium 23,90 €/pers.