



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 Bugers-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 truite	8,90 €/90gr.
Caviar du Périgord	sur commande

DESSERTS*

Tarte aux fruits de saison	4,50€/pers.
Tarte aux pommes	3,40€/pers.
Tarte citron meringuée	4,10€/pers.
Fraisier.....	5,20€/pers.
Pavlova	4,90,€/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



l'Artisan
Traiteur & Fumeur

BOUTIQUE
EN VILLE

ATELIER ET VENTE
DIRECTE

VENTE EN LIGNE
EXPÉDITION SUR
TOUTE LA FRANCE

contact@traiteurcolas.com



SUR
VOS
MARCHÉS



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

La Trinité sur mer

Carnac/Port Haliguen

Les Halles de Merville

Sarzeau

St-Pierre-Quiberon

La Trinité sur Mer

Les Halles de Merville

Quiberon

Les Halles de Merville

Carnac

Les Halles de Merville

Mickaël Colas



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 iberico 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

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 : à l'armoricaine ou à la sauce chorizo	19,90 € (300g)	62,20 €
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 madère*	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.