Menu de Fête*

à 26,80€

Plateau apéritif 2 verrines 2 toasts 2 cannelés / pers

Entrée au choix *****

Foie gras ou Assortiment de poisson fumés ou Cassolette de Saint Jacques

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

Médaillon de lotte à la sauce chorizo ou Cassolette Royale :

saumon, noix de Saint Jacques, élingue et sa julienne de légumes

^{ou} Ballotine de volaille farcie sauce aux truffes Souris d'agneau et son jus au thym frais

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

Gratin Dauphinois ^{ou} Bouquetière de légumes de saison ^{ou} Riz basmati aux petits légumes

ACCORDS FESTIFS ET ACCOMPAGNEMENTS

Champagne «Baudot père et fils»

28.50 €/75cl Brut grand cru

Crémant de Loire Domaine de la Paleine BIO 12,20 €/75cl

37.00 €/75cl Gin Marin H2b produit dans le Morbihan

Vodka Bretonne EOR salicorne et blé noir - produite dans le Morbihan 35.00 €/75cl

Chips de sarrazin artisanales 4,50 €/60gr

Crackers «L'atelier du poissonier» 4,20 €/200gr





BOUTIQUE **EN VILLE**

38, rue de Verdun 56170 QUIBERON

07 86 95 24 23

ATELIER

ZA Plein Ouest

VENTE DIRECTE | 56170 QUIBERON

02 97 30 36 85

06 75 03 01 92

www.traiteurcolas.com - f 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

Événements, Cocktails, Plateaux repas Plats cuisinés à emporter

Poissons fumés

Afin de répondre à vos attentes, pensez à passer vos commandes une semaine à l'avance

> Fabrication Maison



RETOUVEZ NOUS SUR www.colastraiteur.com

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

Saumon fumé élaboré à partir de saumon écossais :



• En pavé ou entier	69,20 €
• Tranché reconstitué	75,30 €
• Tranché (2 tranches, 3 tranches, etc)	83,90 €
• Saumon fumé écossais mariné à l'anet	h 84,70 €
• Thon sauvage fumé nature	47,20 €
• Thon sauvage fumé au poivre	48,20 €
Marlin sauvage fumé	47,20 €
• Lieu jaune sauvage fumé en tranche	56,40 €
Harengs sauvages fumés	23,90 €
• Dorade Coryphène fumée en tranche	51,50 €
Maquereaux sauvages fumés nature	42,90 €
• Maquereaux sauvages fumés au poivre	e 43,90€
• Œufs de cabillaud fumés	49,50 €
• Tarama	39,80 €
Assortiment du fumoir	77,00€

Présentation sur plateau dès 6 parts

Saumon écossais Label Rouge, hareng, lieu jaune, thon germon, marlin



À L'HEURE DE L'APÉRO

4 toasts, 4 cannelés salés, 4 pics, 6 verrines	22,90 €
Cakes (pièce de 650gr) : saumon/ciboulette	18,70€
liquiauno/tomatos marinóos	

lardons/chèvre/tomates confites

Verrines: 1,90 €/pièce

Royale de foie gras/compotée poire amandes Tartare de saumon/crème fouettée ciboulette Panna cotta céleri/tomates confites/lieu jaune

Nouveauté !

	Mini Cannelés	Salés Coffret	12 pièces	9,90 €
saveurs au	choix	Coffret	24 pièces	19,80 €

ENTRÉES FROIDES

Foie gras « maison » 100% canard (119€/kilo)	6,80 €/pers
Demi-Langouste à la parisienne	19,90 €/pièce
Tartare de saumon <page-header> aux aromates*</page-header>	6,50 €/pers
Assortiment de poissons fumés :	6,90 €/pers
saumon, thon, marlin, lieu jaune, hareng	
Coquille de langouste à la chair de crabe macédoine de petits légumes	7,90 €/pers
Saumon 🕵 mariné façon Gravelax	7,80 €/pers
Terrine de poissons & St Jacques aux petits légumes, sauce aux fines herbes	7,90 €/pers

ENTRÉES CHAUDES

Cassolette de St Jacques aux petits légur sauce champagne	mes 6,90 €/pers
Bouchées de St Jacques sauce basilic	4,40 €/pers
Coquilles de St Jacques à la bretonne	4,40 €/pers
Ravioles de homard breton	6,90 €/pers
et son bouillon fumé	

DÉLICES LA MER

Rillettes de la mer

NOS PLATS CHAUDS TRAITEUR

tomate confite, St-Jacques/lard, poisso		
Boutargue Memmi sans cire		149,00 €/kg
Œufs de truite		7,30 €/90gr
Caviar perle noire du Périgord :	30gr	63,00€
	50gr	89,00€
	100gr	159,00 €
Perles de hareng fumé	50gr	5,50€

46,20 €/kg

€/pers

Lotte, 3 recettes au choix :	15,50€
à l'armoricaine, à la sauce chorizo ou crème	de poireaux
Blanquette de St Jacques sauce à la truffe	15,50€
Cassolette de la mer :	9,80€
Saumon, noix de St-Jacques, élingue, julien	ne de légumes
Choucroutes de la mer :	

Tradition:	9,60€
Saumon, lingue, St-Jacques, lieu fumé, maquereau	fumé
Festive:	13,60 €
Lotte, St-Jacques, saumon, lieu fumé, crevette sau	vage
Souris d'agneau confite et son jus au thym frais	13,50 €
Ballotine de volaille farcie, sauce aux truffes	13,50 €

NOS LÉGUMES

Riz basmati aux petits légumes	1,80 €/pers
Gratin dauphinois	2,90 €/pers
Bouquetière de lègumes de saison	2,60 €/pers



