



Délices de la mer

Rillettes de la mer 46,20 €/kg

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

Tarama 39,80 €/kg

Apéritifs sur pics* 1,50 €/pièce

Blinis-Mini Buggers-Navettes* 1,50 €/pièce

Verrines* 2,10 €/pièce

Cake 28,80 €/kg

Saumon/ciboulette, Lieu fumé/tomates

Boutargue 149 €/kg

Assortiment de fromages*

Tomme, Morbier, Brie de Meaux 3,90 €/pers.

Œufs de truite 7,30 €/90gr.

Caviar du Périgord sur commande

Perles de harengs 5,50 €

DESSERTS*

Tarte aux fruits de saison 3,40€/pers.

Tarte aux pommes 2,60€/pers.

Charlotte aux poires 3,60€/pers.

Charlotte aux 3 chocolats 4,20€/pers.

Fraisier 3,90€/pers.

Framboisier 4,20€/pers.

Croustillant au chocolat 3,90€/pers.

+ crème anglaise 0,40€/pers.

Salade de fruits 3,80€/pers.

*uniquement sur commande, minimum 8 personnes

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 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 La Trinité sur mer
MERCREDI Carnac/Port Haliguen
Les Halles de Merville
JEUDI Sarzeau
St-Pierre-Quiberon
VENDREDI La Trinité sur Mer
Les Halles de Merville
SAMEDI Quiberon
Les Halles de Merville
Carnac
DIMANCHE Les Halles de Merville


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





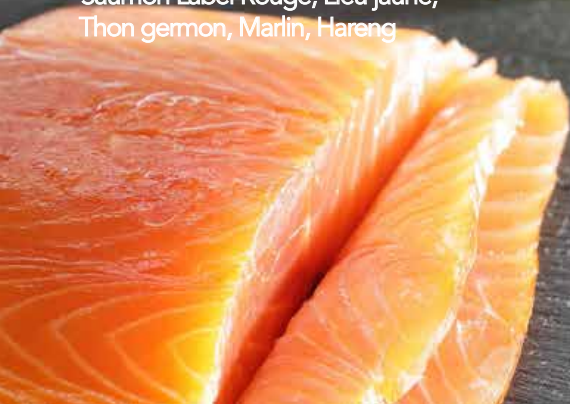
EXPÉDITION SUR TOUTE
LA FRANCE

NOS POISSONS FUMÉS AU BOIS DE HÊTRE





SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS 	€/kg
• En pavé	69,20€
• Tranché reconstitué	75,30€
• Tranché (2 tranches, 3 tranches, etc..)	83,90€
• Saumon fumé écossais mariné à l'aneth	84,70€

POISSONS FUMÉS

• Thon germon sauvage fumé nature	47,20€
• Thon germon sauvage fumé au poivre	48,20€
• Marlin sauvage fumé	47,20€
• Lieu jaune sauvage fumé	56,40€
• Harengs sauvages fumés	23,90€
• Dorade Coryphène sauvage fumée	51,50€
• Maquereaux sauvages fumés nature	42,90€
• Maquereaux sauvages fumés aux herbes, au poivre, à la moutarde	43,90€
• Œufs de cabillaud fumés	49,50€
• Tarama	39,80€
• Assortiment du fumoir Saumon Label Rouge, Lieu jaune, Thon germon, Marlin, Hareng	77,00€



NOS ENTRÉES FROIDES

Saumon gravelax à l'aneth 	6,50 €/pers
Tartare de saumon  aux aromates	6,50 €/pers
Dôme de saumon 	5,80 €/pers
Pavé fondant de saumon  mayonnaise	5,80 €/pers
Terrine de poisson & St-Jacques sauce ciboulette	6,50 €/pers
Assiette de poissons fumés	7,80 €/pers
Trio de rillettes de la mer	6,20 €/pers
Salades composées de la mer	6,20 €/pers
Taboulé de poissons fumés, riz au crabe, pâtes aux anchois, norvégienne, italienne	2,90 €/pers
Assiette de crudités*	5,90 €/pers
Assiette de charcuterie bretonne artisanale Jambon blanc, andouille, saucisson, pâté de campagne	5,80 €/pers
Roast-beef froid mayonnaise*	6,50 €/pers
Foie gras au sauternes 100 % canard*	3,80 €/pers
Salade traditionnelle* Piémontaise, niçoise, bretonne, taboulé nature	4,80 €/pers
Trilogie de quinoa*	6,90 €/pers
Planche de charcuterie premium* Speck, Chorizo iberico bellota	

ENTRÉES CHAUDES

Bouchées de St-Jacques sauce basilic	4,80€/pers
Coquilles St-Jacques à la bretonne	4,50€/pers
Soupe de poisson « MAISON »	4,90€/Litre
Cassolettes de poisson aux petits légumes*	4,90€/pers
Quiche légère saumon-poireaux	4,20€/pers

*uniquement sur commande, minimum 8 personnes




NOS PLATS CHAUDS

POISSONS

	€/pers	€/kg
Choucroute de la mer	9,90 €	19,80 €
Couscous de la mer	9,90 €	19,80 €
Paëlla poisson	8,90 €	17,80 €
Cotriade	9,90 €	19,80 €
Lotte, 3 recettes au choix :	15,80 €	48,90 €
l'armoricaine, à la sauce chorizo ou à la crème de poireaux		
Blanquette de St Jacques à la truffe*	15,80 €	48,90 €
Cassolettes de la mer	9,90 €	27,50 €
Lasagnes de saumon ou de thon	7,70 €	19,80 €
Chili de thon blanc*	6,90 €	19,80 €
Crumble de poisson	7,70 €	19,80 €
Brandade de Morue	7,70 €	19,80 €

VIANDES

Paëlla poulet (Challans )	7,20 €	14,40 €
Blanquette de volaille*	7,70 €	19,80 €
Couscous viande*	8,80 €	15,50 €
Jambon braisé sauce madère*	7,80 €	16,80 €
Lasagnes de bœuf*	6,90 €	17,60 €
Rougail saucisse*	5,90 €	15,80 €

NOS LÉGUMES*

Riz basmati aux petits légumes	1,80 €/pers
Gratin dauphinois	2,60 €/pers
Tomates provençales	1,40 €/pers
Fagots haricots verts lardés	2,30 €/pers
Salade verte vinaigrette	0,80 €/pers

BUFFET FROID

BUFFET 1

Assortiment de salades, de poissons fumés, et de charcuterie artisanale. Fromage sur salade 19,90 €/pers

BUFFET 2

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

PLATEAU REPAS OU PANIERS REPAS

• Formule économique	14,90 €/pers
• Formule premium	19,50 €/pers