

# Menu de Fête\*

à 36,80€

Plateau apéritif 2 verrines 2 toasts 2 cannelés / pers

\*\*\*\*\* Entrée au choix \*\*\*\*\*

Foie gras

ou Assortiment de poissons fumés

ou Cassolette de Saint Jacques

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

Filet de Daurade à la sauce Chorizo

ou

Cassolette Royale

Saumon, noix de Saint-Jacques, lieu jaune  
crevettes et sa julienne de légumes

ou Ballotine de volaille farcie sauce aux truffes

ou 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

\*uniquement sur commande

## ACCORDS FESTIFS ET ACCOMPAGNEMENTS

Champagne «Baudot père et fils»

Brut grand cru 28,50 €/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** 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

# Carte des Fêtes

**Nous vous souhaitons de très joyeuses fêtes**

Date limite des commandes  
les mercredis 21 et 28 décembre


**Fabrication Maison**



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 92,70€
- Tranché reconstitué 100,70€
- Tranché (2 tranches, 3 tranches, etc..) 111,70€
- Saumon fumé écossais mariné à l'aneth 113,40€
- Thon sauvage fumé nature 57,10€
- Thon sauvage fumé au poivre 58,30€
- Marlin sauvage fumé 57,10€
- Lieu jaune sauvage fumé en tranche 89,50€
- Harengs sauvages fumés 27,80€
- Dorade Coryphène fumée en tranche 55,60€
- Maquereaux sauvages fumés nature 48,50€
- Maquereaux sauvages fumés au poivre 49,30€
- Œufs de cabillaud fumés 55,60€
- Tarama 44,90€
- Assortiment du fumoir 91,00€

Présentation sur plateau dès 6 parts 9,10€/pers


**Expédition sur  
toute la France !**



## À L'HEURE DE L'APÉRO

Plateau apéritif 12 sujets 2 navettes, 4 cannelés, 2 brochettes, 4 verrines	23,90 €
Cakes (pièce de 650gr) : saumon/ciboulette lieu jaune/tomates marinées lardons/chèvre/tomates confites	24,90 €
Verrines : Noix de pétoncle façon basquaise Tartare de saumon/crème fouettée ciboulette Panna Cotta/chou-fleur/tomates confites/lieu jaune	2,60€/pièce
Coffret de Mini Cannelés Salés	12 pièces 14,90€

## ENTRÉES FROIDES

Foie gras « maison » 100% canard (198€/kilo)	9,90€/pers
Demi-Langouste à la parisienne	27,90€/pièce
Tartare de saumon  aux aromates* Assortiment de poissons fumés :	8,50 €/pers 9,10 €/pers
saumon, thon, marlin, lieu jaune, hareng	8,90 €/pers
Coquille de langouste à la chair de crabe macédoine de petits légumes aux petits légumes, sauce aux fines herbes	8,40 €/pers

## ENTRÉES CHAUDES

Cassolette de St Jacques aux petits légumes sauce champagne	8,80€/pers
Bouchées de St Jacques sauce basilic	6,30 €/pers
Coquilles de St Jacques à la bretonne	5,90 €/pers
Ravioles de la mer et son bouillon fumé	8,40 €/pers

## DÉLICES LA MER

Rillettes de la mer espadon/piment d'Espelette, deux saumons, maquereaux, lieu/ tomate confite, St-Jacques/lard, poisson aux épices, thon/poivron	57,90€/kg
Boutargue Memmi sans cire	169,00 €/kg
Œufs de truite	8,00€/90gr
Caviar perle noire du Périgord :	
30gr	65,00€
50gr	105,00 €
100gr	195,00€

## NOS PLATS CHAUDS TRAITEUR

	€/pers
Lotte, 2 recettes au choix : à l'armoricaine, à la sauce chorizo	21,50 €
Blanquette de St Jacques sauce à la truffe	18,50€
Cassolette de la mer	13,50€
Saumon, noix de St-Jacque, lingue, julienne de légumes	
Cassolette Royale :	16,80€
Saumon, noix de St-Jacques, lieu jaune, crevettes, julienne de légumes	
Choucroutes de la mer :	
Tradition:	13,50€
Saumon, lingue, St-Jacques, lieu fumé, maquereau fumé	
Festive :	16,80 €
Lieu Jaune, St-Jacques, saumon, lieu fumé, crevette sauvage	
Souris d'agneau confite et son jus au thym frais	16,40 €
Ballotine de Volaille Farçie, sauce aux truffes	16,40 €
Croziflette aux deux Saumons	11,80 €
<b>NOS LÉGUMES</b>	
Riz basmati aux petits légumes	2,30 €/pers
Gratin dauphinois	3,20€/pers
Bouquetière de légumes de saison	3,80 €/pers

