

# Menu de Fête\*

à 39,80 €

Plateau apéritif 2 verrines 2 toasts 2 cannelés / pers

\*\*\*\*\* *Entrée au choix* \*\*\*\*\*

Foie gras maison et son chutney de figues

ou Assortiment de poissons fumés

ou Saint Jacques

Sauce champagne safranée

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

Blanquette de St Jacques à la truffe

ou Brochette de Langouste St Jacques  
et sole sauce fine aux herbes

ou Ballotine de volaille farcie sauce morilles

ou Cuisse et filet de canette jus corsé

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

Gratin Dauphinois

ou Poêlée 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



l'Artisan  
Traiteur & Fumeur


Mickaël Colas



l'Artisan  
Traiteur & Fumeur

**BOUTIQUE EN VILLE** 38, rue de Verdun  
56170 QUIBERON  
07 86 95 24 23

**ATELIER** ZA Plein Ouest  
**VENTE DIRECTE** 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 samedis 21 et 28 décembre

**Fabrication Maison**



Ne pas jeter sur la voie publique - Création & photos - Com'on Ouest 02 97 31 73 15

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 92,20€
- Tranché reconstitué 98,20€
- Tranché en coupe scandinave 109,50€
- Tranché (2 tranches, 3 tranches, etc..) 109,50€
- Mariné à l'aneth 110,50€
- En chutes 69,90€

### Autres poissons fumés

- Thon sauvage fumé nature 52,80€
- Thon sauvage fumé au poivre 54,80€
- Marlin sauvage fumé 62,80€
- Lieu jaune sauvage fumé en tranche 95,80€
- Harengs sauvages fumés 29,80€
- Maquereaux sauvages fumés nature 45,00€
- Maquereaux sauvages fumés au poivre 46,50€
- Œufs de cabillaud fumés 59,50€
- Tarama 49,40€
- Assortiment du fumoir 89,00€  
Saumon écossais Label Rouge   
lieu jaune, thon germon, marlin

Présentation sur plateau dès 6 parts 8,90€/pers

Expédition sur  
toute la France !



## À L'HEURE DE L'APÉRO

Plateau apéritif 12 sujets 23,90 €  
2 navettes, 4 cannelés, 2 brochettes, 4 verrines

Cakes (pièce de 650gr) : 36,90 €/kg  
saumon/ciboulette  
lieu jaune/tomates marinées  
Chorizo/tomates marinées


Plateau apéritif de la mer 39,60 €  
(Poissons fumés et marinés,  
oeuf de truite, rillettes) 4/6 pers.

Coffret de Mini Cannelés Salés 12 pièces 14,90€


## ENTRÉES FROIDES

Saumon gravelax (74,80€/kilo) 7,50€/pers.

Demi-Langouste à la parisienne 19,90€/pièce


Tartare de saumon  aux aromates\* 8,90€/pers.

Assortiment de poissons fumés : 8,90€/pers.  
saumon, thon, marlin, lieu jaune

Saumon fumé à la tranche  5,00€/pers.

Terrine de poissons & St Jacques (130g) 8,90 €/pers.  
aux petits légumes, sauce aux fines herbes

Coquille de langouste à la chair de crabe 9,90 €/pers.  
macédoine de petits légumes

Coquille saumon  8,50 €/pers.  
macédoine petits légumes

Foie gras «maison» 100% canard (169€/kilo) 8,50€/pièce

## ENTRÉES CHAUDES

Saint Jacques sauce champagne safranée 8,90€/pers.

Bouchées de St Jacques sauce basilic 6,30€/pers.

Coquilles de St Jacques à la bretonne 5,90€/pers.

Cassolette de fruits de mer 7,90€/pers.  
sauce noilly prat

## DÉLICIES LA MER

Rillettes de la mer 58,90€/kg

espadon/piment d'Espelette, deux saumons, maquereaux, lieu/  
tomate confite, St-Jacques/lard, poisson aux épices, thon/poivron

Boutargue Memmi sans cire 173,00€/kg

Œufs de truite 8,90€/90gr

Caviar perle noire du Périgord : 30gr 65,00€

50gr 105,00 €

100gr 195,00€

## NOS PLATS CHAUDS

€/pers  
Lotte, 2 recettes au choix : Selon cours

à l'armoricaine, à la sauce chorizo

Blanquette de St Jacques sauce à la truffe 19,50 €

Rouleau de filet de sole au lard fumé, 17,80 €  
beurre blanc au sarrasin

Cassolette de la mer 13,90 €

Saumon, noix de St-Jacques, lingue, julienne de légumes

Cassolette Royale : 16,80€

Saumon, noix de St-Jacques, Sole,  
crevettes, julienne de légume

Choucroutes de la mer :

Tradition: 13,50€

Saumon, lingue, St-Jacques, lieu fumé, maquereau fumé

Festive : 16,80 €

Sole, St-Jacques, saumon, lieu fumé, crevette

Souris d'agneau confite et son jus au thym frais 16,90 €

Ballotine de volaille sauce morilles 16,90 €

Cuisse et filet de canette en 2 cuissons jus corsé 16,90 €

## NOS LÉGUMES

Riz basmati aux petits légumes 2,90 €/pers

Gratin dauphinois 3,90 €/pers

Poêlée de légumes de saison 3,90 €/pers

