



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 Buggers-Navettes* 1,80 €/pièce

Verrines* 2,60 €/pièce

Cake 36,90 €/kg

Saumon/ciboulette, Lieu fumé/tomates

Boutargue 173 €/kg

Assortiment de fromages*

Tomme, Morbier, Brie de Meaux 5,90 €/pers.

Œufs de truite 8,50 €/90gr.

Caviar du Périgord sur commande



DESSERTS*

Tarte aux fruits de saison 3,90€/pers.

Tarte aux pommes 3,10€/pers.

Tarte citron meringuée 4,10€/pers.

Fraisier 4,20€/pers.

Pavlova 4,20€/pers.

Tarte chocolat 4,20€/pers.

Royal chocolat 4,60€/pers.

Salade de fruits 4,60€/pers.

*uniquement sur commande, minimum 12 personnes

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
Sarzeau
St-Pierre-Quiberon

JEUDI

VENDREDI

La Trinité sur Mer
Les Halles de Merville

SAMEDI

Quiberon
Les Halles de Merville

DIMANCHE

Carnac
Les Halles de Merville

Mickaël Colas

M l'Artisan
Traiteur & Fumeur


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 ou entier	99,20€
• Tranché reconstitué	108,20€
• Tranché (2 tranches, 3 tranches, etc..)	119,50€
• Saumon fumé écossais mariné à l'aneth	120,50€
• Pavé au poivre	99,80€
• En chutes	81,30€

POISSONS FUMÉS

• Thon germon sauvage fumé nature	62,80€
• Thon germon sauvage fumé au poivre	64,10€
• Marlin sauvage fumé	62,80€
• Lieu jaune sauvage fumé	95,80€
• Harengs sauvages fumés	29,80€
• Maquereaux sauvages fumés nature	51,80€
• Maquereaux sauvages fumés aux herbes, au poivre, à la moutarde	52,80€
• Œufs de cabillaud fumés	59,50€
• Tarama	49,40€
• Assortiment du fumoir Saumon Label Rouge, Lieu jaune, Thon germon, Marlin, Hareng	99,00€



NOS ENTRÉES FROIDES

Tartare de saumon  aux aromates*	9,50 €/pers.
Pavé fondant de saumon  mayonnaise*	9,50 €/pers.
Terrine de poisson & St-Jacques sauce ciboulette	8,90 €/pers.
Assiette de poissons fumés	9,90 €/pers
Trio de rillettes de la mer	8,50 €/pers
Salades composées de la mer Taboulé de poissons fumés, riz au crabe, pâtes aux anchois, norvégienne, italienne	8,10 €/pers
Assiette de crudités*	3,90 €/pers
Assiette de charcuterie bretonne artisanale* Jambon blanc, andouille, saucisson, pâté de campagne	7,90 €/pers
Roast-beef froid mayonnaise*	7,90 €/pers
Salade traditionnelle* Piémontaise, niçoise, bretonne, taboulé nature	5,20 €/pers
Trilogie de quinoa*	6,50 €/pers
Planche de charcuterie premium* Speck, Chorizo iberico bellota	9,10 €/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

	€/pers	€/kg
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, 3 recettes au choix :	21,50 € (300g)	67,20 €
l'armoricaine, à la sauce chorizo ou à la crème de poireaux		
Blanquette de St Jacques à la truffe*	21,50 € (300g)	67,20 €
Cassolettes de la mer	13,50 € (350g)	38,50 €
Lasagnes de poissons ou de thon	9,00 € (350g)	25,80 €
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 € (450g)	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	18,90 €/pers
• Formule premium	23,90 €/pers