

# Carte traiteur



## Les verrines

Rillettes de lieu aux algues et yuzu  
Burger de gravlax de saumon  
Saumon au tériyaki et riz parfumé  
Houmous de haricots rouges et tomate au pesto  
Poulet à la banane et poivron jaune  
Ceviche de cabillaud, ananas et mangue  
Foie gras de canard et son confit d'oignons

2,30 €  
la verrine

## Les mini brochettes apéro

Saint-Jacques au paprika fumé  
Poulet à la mangue  
Crevette noix de coco et gingembre

3,30 €  
la mini  
brochette

## Le foie gras

Foie gras mi-cuit et son chutney

15,00 €  
les 100 gr

## Les plats

Cuisse de canard confite  
Sauté de bœuf au balsamique  
Blanquette de veau  
Dos de cabillaud rôti  
Filet de saumon snacké  
Noble selon arrivage  
Choucroute de la mer

13,90 €  
11,90 €  
12,90 €  
13,90 €  
13,90 €  
17,90 €  
18,90 €





## *Les garnitures*

**Légumes de saison**  
**Gratin dauphinois**  
**Riz parfumé**  
**Ratatouille**

**3,00 €**  
**au choix**

## *Le plateau de fruits de mer*

**6 huîtres creuses n°3**  
**6 crevettes**  
**6 langoustines**  
**1/2 tourteau ou araignée**  
**Bigorneaux et bulots**  
**Citron mayonnaise**  
**Vinaigre à l'échalote**

**38,50 €**

## *Le dessert*

**Bouchée sucrée**

**1,50 €**

*Commande minimum pour 6 personnes*

*Réservation 4 jours avant la livraison*  
*06 11 37 28 27 ou [lpslt22@gmail.com](mailto:lpslt22@gmail.com)*

*Notre cuisine faite maison est composée de produits frais, de qualité et issus de la production locale.*

*Livraisons sur Lannion, Perros-Guirec, Pleumeur-Bodou, Tréguier, Plougrescant, Pommerit-Jaudy et leurs alentours.*

