

# Carte traiteur

## Les verrines

Rillettes de lieu aux algues et yuzu

Burger de gravlax de saumon

Saumon au t ériyaki 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



2,50 €

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 100gr

## Les plats

Cuisse de canard confite

— 13,90 €

Sauté de bœuf au balsamique

— 11,90 €

Blanquette de veau

— 12,90 €

Dos de cabillaud rôti

— 13,90 €

Filet de saumon snacké

— 13,90 €

Noble selon arrivage

— 17,90 €

Choucroute de la mer

— 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

40,50 €

## *Le plateau de fruits de mer royal*

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

52,50 €

## *Le dessert :*

- Bouchée sucrée

1,50€

Commande minimum : 6 personnes

Réservation 4 jours avant la livraison

📞 06 11 37 28 27 📩 [ipslt22@gmail.com](mailto:ipslt22@gmail.com)

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

Livrions sur Lannion, Perros-Guirec, Pleumeur-Bodou, Tréguier, Plougescant, Pommerit-Jaudy et alentours.

