



ALAIN
POCHART
— T R A I T E U R —



CARTE TRAITEUR 2019/2020

Vos commandes **A EMPORTER** ou **EN LIVRAISON**
Cocktail – buffet – lunch – menus – plats uniques

Alain POUCHART TRAITEUR
21, rue des Frères Lumière, Zone artisanale Breignou Coz
29860 Bourg-blanc
Tél : 02 98 47 64 11 – contact@traiteur-pochart.com

Les Formules Cocktails (Minimum 15 personnes)

Commençons par un apéritif debout avant votre repas
Quelques mignardises salées à découvrir en une bouchée

Cocktail « apéritif » 6 pièces

Les pièces froides (6)

Club maquereau et yuzu
Canapés variés
Roulade de saumon et blé noir
Opéra foie gras et figues
Chiffonnade de jambon cru et noix
Galette sarrasin et tourteau

Tarif : 6,00 €

Cocktail 8 pièces

Les pièces froides (8)

Club maquereau et yuzu
Canapés variés
Roulade de saumon et blé noir
Opéra foie gras et figues
Chiffonnade de jambon cru et noix
Galette sarrasin et tourteau
Le jambon en éclair
Carpaccio de bœuf aux 5 baies et parmesan

Tarif : 8,00 €

Cocktail 10 pièces

Les pièces froides (8)

Club maquereau et yuzu
Canapés variés
Roulade de saumon et blé noir
Opéra foie gras et figues
Chiffonnade de jambon cru et noix
Galette sarrasin et tourteau
Carpaccio de bœuf aux 5 baies et parmesan
St jacques en pipette de safran

Les pièces sucrées (2)

Mini pâtisseries maison

Tarif : 10,00 €

Les Coffrets Cocktails salés

Coffret « duo mini-verrines salées » 24 pièces

Tarif : 35 €

Mini Mor-Bras : Tartare de saumon, mirepoix de légumes, crème de yuzu

Mini Breizhou : Pdt, lardons, tomate, œuf de caille, lard grillé

Coffret « duo coquelles salées chaudes » 24 pièces

Tarif : 40 €

Mini Kig a farz bœuf, far lipig

Mini St Jacques, légumes et beurre persillé

Présentation en coquille en grès, à réchauffer par vos soins

Les douceurs

Coffret « duo mini-verrines sucrées » 24 pièces

Tarif : 35 €

Mini Choco croustillante

Mini fruits aux 2 façons: tartare et mousse

Les Gâteaux

Gâteaux ronds de 10 personnes

Le Fraisier (suivant la saison) *Mousseline vanille, fraises, génoise* 35 €

Moorea *Mousse lait d'amande, vanille, insert passion – framboise, biscuit joconde* 30 €

Le Framboisier *Mousseline vanille, framboises, génoise* 30 €

Caramelo *Mousse caramel, insert pomme tatin, biscuit quatre quart* 30 €

Le Trois chocolats *Mousses chocolat noir, blanc et lait, sur craquant pralin* 30 €

Minimum de commande 3 gâteaux identiques

Possibilité de commander un gâteau de 30 personnes en cadre rectangulaire

Prix: 80 € pièce (sauf fraisier à 95 €)



Plateau « La Terroir » (90 pièces)

Tarif : 30 €

Terrine fermière, andouille de Guéméné,
Saucisson sec, viande séchée, chorizo doux, cornichons.

Plateau « Océane » (50 pièces)

Tarif : 40 €

Saumon fumé, rillettes de la mer, cake saumon aux algues
Queues de crevettes poêlées, croûtons et sauce ciboulette.

Plateau « La Mixte » (60 pièces)

Tarif : 45 €

Méli-mélo mignon de porc, magret de canard et viande séchée. Sauce froide

Plateau « La Fromagère » (50 pièces)

Tarif : 40 €

Un assortiment de 3 fromages en morceaux. Fruits secs et légumes

Plateau « Mini Sandwichs » (24 pièces)

Tarif : 40 €

Nordiques au saumon, clubs volaille, wraps au saurimi.

Coffret « Verrines Salades » (15 pièces de 18cl) Tarif : 48 €

Formule 1: Macédoine, périgourdine et hawaïenne

Formule 2: Piémontaise, niçoise et irlandaise

Formule 3: Taboulé, bretonne et tartare

Les Formules Buffets, lunches (Minimum 20 personnes)

1^{ère} proposition

Tarif : 12 €

Entrées

Taboulé et piémontaise en salade (200 gr/pers)

*

Le plateau « terroir »

Terrine de l'Odet, andouille de Fouesnant, saucisson, poitrine rôtie, cornichons (4 pièces)

*

Plat froid

Roti de bœuf froid ou Jambon à l'os tranché, sauces froides

Brunoise de légumes et grenailles persillées (150 gr)

*

Desserts en format lunch

Tarte aux pommes et tarte aux fruits (2 pièces)

2^{ème} proposition

Tarif : 16 €

Entrées

Choix de salades variées (200 gr/pers)

2 ou 3 sortes de salades composées à choisir dans notre liste page 7

*

Bruschetta nordique saumon, tzatziki (1 pièce)

Tartines bayonnaises Jambon cru, tapenade (1 pièce)

*

Pics Nautilus: *saumon – concombre* ou Pics périgourdins: *canard – ananas* (1 pièce)

*

Plat froid

La plateau du Boucher (3 pièces)

Viandes rôties et présentées en effeuillé bœuf, porc, volaille

Présentées sur de la grenailles persillées (100 gr)

*

Les desserts bretons en format lunch

kouign aman, far breton, crêpes chocolat (3 pièces)

Option fromage

- Brie 1,50 € / pers
- Trio fromager 2,50 € / pers

3^{ème} proposition

Tarif : 19 €

Les verrines salades « découvertes » (1 pièce)

La verrine « Mor-Bras »

Tartare de saumon, salade, mirepoix de légumes, tomates, crème de yuzu

ou

La verrine « Mervent »

Foie gras, magret fumé, croutons de pain d'épices, crème de champignons, salade

*

La planche Périgord: *Foie gras, magret fumé, terrine de confit de volaille, croutons* (3 pièces)

*

Le saumon aux 2 façons (fumé et mariné) (2 pièces)

*

Pétales de St Jacques au nori ou Carpaccio de Bœuf aux 5 baies (1 pièce)

*

Les verres brochettes froides (1 pièce)

Bœuf sauté soja et écrasé de vitelotte

Ou

Crevettes à l'ail des ours

*

Le buffet desserts

Mini tartelettes variées (3 pièces)

Citron meringué, Dôme chocolat blanc, Ganache passion, Entremet banane chocolat

Option fromage

- Brie 1,50 € / pers
- Trio fromager 2,50 € / pers



Nos Salades Classiques (servies en plat de 1,00 Kg) Tarif : 20,00 €

Macédoine de légumes (pomme de terre, carotte, petits pois, mayonnaise)

Salade Piémontaise (pommes de terre, tomates, œufs durs, cornichons, mayonnaise, moutarde)

Salade Taboulé (semoule de blé, citron, menthe fraîche, oignons, poivrons verts et rouges, raisins secs)

Salade Léonarde (brocolis, choux fleurs, carottes, maïs, tomates, pommes de terre, sauce salade)

Nos Salades Variées (servies en plat de 1,00 Kg) Tarif : 25,00 €

Salade Comtoise (choux blancs, lardons, comté, oignons, persil, vinaigrette)

Salade Hawaïenne (carottes et céleris râpés, ananas, raisins secs)

Salade Irlandaise (pommes de terre, carottes, poisson blanc, surimi, saumon fumé, mayonnaise, tarama)

Salade Périgourdine (choux verts, gésiers de volaille, lardons, champignons, noix, emmental)

Salade Riz niçois thon (riz, thon, maïs, olives noires, petits pois, carottes, poivrons verts et rouges)

Salade Tartare (tagliatelles, surimi, poivrons rouges, mayonnaise, crème, moutarde, estragon, sel, poivre)

Salade Bretonne (pommes de terre, lardons fumés, épaule de porc, mayonnaise, persil)

Conseil du Chef ! Prévoyez environ 200 / 250 gr par personne

Les Plats uniques

- La Rougaille, saucisses..... 6,00 €
- Jambon braisé et ses grenailles, Sauce au choix : forestière, poivre, provençale 7,00 €
- Tajine de volaille aux fruits secs et semoule de couscous 8,00 €
- Blanquette de veau à l'ancienne et pommes de terre vapeur ou riz 8,00 €
- Bœuf en carbonnade bretonne et pommes de terre vapeur persillées 8,00 €
- Couscous: Poulet, merguez, légumes, semoule de couscous 9,00 €
- Paëlla: Poulet, calamars, crevettes, moules, légumes et riz 9,00 €
- Kig ar farz: Paleron de bœuf, jarret de porc, lard, far noir et blanc, légumes, lipig 11,00 €
- Pot au feu Molénais
poissons (2), saucisses aux algues, St Jacques, coquillages, légumes, far noir, grenailles 15,00 €

Commande minimum de 20 personnes

Les Cochons & Jambons

- Cochon entier grillé: Farce au far noir, filet mignon et légumes, (la pièce pour env 30 pers) 270 € / pièce
- Jambon à l'os entier (la pièce pour env 40 pers) 140 € / pièce
- Garnitures: 2 aux choix: ratatouille, semoule de couscous, pommes de terre fondantes 3,00 € / pers

Les Repas (Minimum 10 personnes)

LES ENTRÉES *(présentation sur assiettes ou coquelles individuelles en porcelaine)*

Tartare de saumon et légumes en brunoise, marinade poivre et citron vert	9,00 €
Le Foie gras Maison en toute simplicité.....	9,00 €
Ma Préférée <i>Gravlax de saumon, profiterole de crabe et pastilla de canard</i>	10,00 €
Saveurs d'Iroise <i>Krampouezh de crabe, foie gras Maison, compotée pommes et Guéméné, truite fumée</i>	12,00 €
St Jacques à l'honneur ... <i>En mini burger, en carpaccio, mi-cuite et sa crème de persil</i>	12,00 €
Gambas à l'ail des ours, écrasé de panais et friture de tagliatelles blé noir <i>(à réchauffer)</i>	10,00 €
Risotto de Saint jacques (3 noix), crème de cèpes et marrons <i>(à réchauffer)</i>	14,00 €
Fricassé de ris de veau et St jacques, velouté Dubarry <i>(à réchauffer)</i>	14,00 €

Commande minimum de 10 plats identiques
Nos entrées froides sont présentées sur assiettes, prêtes à être dégustées

LES PLATS

Pavé de saumon, crème échalotes et estragon	11,00 €
Dos de cabillaud crème Molénaise	12,50 €
Pavé de lieu jaune, croûte de chorizo, sauce aux épices douces	14,00 €
Filet de St Pierre au beurre Nantais	16,00 €
Brochette de lotte et St Jacques au beurre blanc anisé	18,00 €

Garnitures poissons : risotto crémeux et poêlée de légumes léonards

Suprême de poulet chorizo et tomates confites	8,50 €
Cuisse de canard confite maison aux olives, lardons et champignons	8,50 €
Ballotin de mignon de porc, caramélisé au miel d'acacia	8,50 €
Suprême de pintade farci aux mendiants, sauce Muscat.....	10,00 €
Magret de canard, crème de foie gras	11,50 €
Noix de veau, cuisson basse température, pommes fruits rôties et déglçage au cidre.....	12,50 €
Le Pavé de Bœuf dans le filet, juste marqué, poêlée de pleurotes et réduction vieux porto.....	15,00 €

Garnitures viandes : pressé de pdt et poêlée de légumes léonards

Commande minimum de 10 plats identiques - À réchauffer par vos soins

Les Conditions Générales de ventes

Nos prix sont TTC (tva à 10 %)

Minimum de commande : **80,00 €**

Possibilité de livraison, veuillez nous consulter

Certaines dates étant très demandées, pour connaître nos disponibilités
nous vous invitons à contacter notre service commercial au 02 98 47 64 11