



ALAIN
POCHART
— T R A I T E U R —



Vos Repas du Week-end

Commande **A EMPORTER** dans nos locaux

Nos équipes ont retroussé leurs manches pour vous proposer de nouvelles suggestions

Alain Pochart TRAITEUR

21, rue des Frères Lumière, Zone artisanale Breignou Coz - 29860 Bourg-blanc

Tél : 02 98 47 64 11

Mail : contact@traiteur-pochart.com



Pour l'Apéritif ...

Quelques mignardises salées à découvrir en une bouchée ...

Assortiment de pièces cocktail salées froides

Roll wraps de saumon à la crème de roquette
Opéra foie gras et figue,
Carpaccio de bœuf aux 5 baies et parmesan,
Pic végétarien,
Mini club maquereau yuzu

Coffret 20 pièces ----- 26,00 € TTC
Coffret 50 pièces ----- 60,00 € TTC

Plateau « La Terroir » (90 pièces)

30,00 € TTC

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

Plateau « Océane » (50 pièces)

40,00 € TTC

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

Le Menu du Week-end des 27 et 28 Novembre ...

Le Chef et son équipe vous proposent un menu gourmand à déguster à la maison.

Entrée froide ...

Le tourteau à la bretonne, mille feuilles de blinis et tuile craquante

Dressée sur assiette, prête à être dégustée

+

Plat en bocal ...

Pintade farcie au chorizo et tomate confite

Légumes anciens et écrasé de pomme de terre

A réchauffer

Minimum de commande : 3 parts ----- 19,00 € TTC / pers.



Nos Bocaux

Minimum 4 bocaux identiques

Bocaux consignés 1 € / pièce (compris dans le prix unitaire)

Nos Petits Plats VIANDE ...

Rougail à la saucisse bretonne, riz et lentilles -----	7,00 € TTC / pers.
Blanc de volaille, façon tajine et semoule épicée -----	8,50 € TTC / pers.
Les lentilles, saucisses et lardons -----	8,50 € TTC / pers.
Effiloché de paleron de bœuf et écrasée de patates douces -----	8,50 € TTC / pers.
Goulash aux épices douces -----	9,50 € TTC / pers.
Joues de porc confites au miel -----	9,50 € TTC / pers.
Parmentier de canard confit -----	9,50 € TTC / pers.
Fricassée de veau à l'ancienne -----	9,50 € TTC / pers.
Braisé de bœuf en carbonnade Bretonne -----	9,50 € TTC / pers.
Le bœuf bourguignon -----	9,50 € TTC / pers.
Couscous poulet merguez -----	11,00 € TTC / pers.
Tajine d'agneau -----	11,00 € TTC / pers.
Le cassoulet au confit de canard -----	13,00 € TTC / pers.

Nos Petits Plats POISSON

Brandade de saumon aux herbes marines -----	11,00 € TTC / pers.
Choucroute de la mer -----	13,00 € TTC / pers.
Lieu jaune, purée de butternut -----	13,00 € TTC / pers.
Risotto tomate et gambas flambées -----	15,00 € TTC / pers.



Nos Petits Plats VÉGÉTARIENS

Riz façon paëlla et légumes confits -----	7,00 € TTC / pers.
Dahl de lentilles corail, lait de coco et épices -----	8,00 € TTC / pers.

Réservations

Par téléphone au 02 98 47 64 11 ou Par mail à : contact@traiteur-pochart.com

Commande à passer au plus tard le mercredi 25 novembre avant 17h00

Pour récupérer votre commande, nous vous accueillons :

**Le Vendredi entre 14h00 et 17h00
Et Le Samedi entre 10h00 et 12h00**

Alain Pochart TRAITEUR

21, rue des Frères Lumière, - Zone artisanale Breignou Coz (Derrière les Piscines Guénan)
29860 Bourg-blanc