

NOS LEGUMES (en portion individuelle)

Pommes de terre darphin	1,90 €/pers.
Gratin dauphinois	2,60 €/pers.
Tomate provençale	1,90 €/pers.
Fond d'artichaut aux champignons des bois	2,30 €/pers.
Flan de carotte ou de céleri	2,30 €/pers.
Fagot d'haricots verts	1,90 €/pers.
Tatin de légumes au pesto	2,30 €/pers.

NOS DESSERTS (ne peuvent être commandés seuls)

Consultez la carte Buffets Froids

NOS APERITIFS

Pain surprise	26,40 €/pièce
Brioche au crabe	34,00 €/pièce
Canapé ou croque en bouche	0,75 €/pièce
Mini-brochette	1,05 €/pièce
Navette	1,15 €/pièce
Réduction à réchauffer	0,70 €/pièce
Verrine	1,10 €/pièce
Réduction sucrée	1,05 €/pièce

Paul Conan et toute son équipe sont à votre disposition pour toute autre demande ou pour un devis.

Nos prix peuvent être modifiés selon les cours du marché.

Tarifs TTC (TVA 7 %) valables jusqu'au 31/03/2012 hors livraison et service.

Toute commande doit être réglée à l'enlèvement de la marchandise ou avant la livraison.

Ce document annule et remplace les précédents.

Tarif livraison 20 € TTC (voir en magasin).



**TRAITEUR - PLATS CUISINÉS
CHARCUTERIE - RÔTISSERIE**

Paul Conan

"La Passion du Bon en Bretagne"

Maître Artisan

18 Bd Svob – 56100 Lorient

☎ 02.97.64.44.21 – 📠 02.97.84.03.34

www.paulconantraiteur.com

Horaires d'ouverture

du Mardi au Samedi :

8 h 30 – 13 h 30

15 h 30 – 20 h 00

le Dimanche :

8 h 30 – 13 h 00

NOS ENTREES FROIDES

Saumon frais fumé.....	5,30 €/100 g.
Saumon mariné à l'aneth.....	4,90 €/100 g.
Colin en Bellevue sur salade irlandaise	5,70 €/pers.
Darne de saumon grillé sur salade irlandaise	4,70 €/pers.
Terrine de poisson	3,30 €/100 g.
(saumon, St-Jacques, lotte, homard ...)	
Terrine de légumes (en saison estivale)	2,30 €/100 g.
Salade terre et mer (présentée sur assiette)	6,30 €/pers.
(salade, magret de canard, St-Jacques)	
Assortiment de salades composées	3,95 €/pers.
Plateau de charcuterie	3,95 €/pers.
Tartare de St-Jacques aux tomates et courgettes.....	4,70 €/pers.
Bavarois de saumon fumé à la mousse d'avocat	4,60 €/pers.

NOS ENTREES CHAUDES

Feuilleté de St-Jacques.....	5,20 €/pers.
Coquille St-Jacques	de 4,50 à 5,00 €/pers.
(à la bretonne, à la vanille, aux morilles)	
Cassolette de St-Jacques	6,30 €/pers.
St-Jacques aux petits légumes.....	4,50 €/pers.
Brochette de St-Jacques	7,70 €/pers.
Charlotte de St-Jacques	6,20 €/pers.
Aumônière de St-Jacques aux petits légumes.....	6,20 €/pers.
Marmite du pêcheur	7,70 €/pers.
Roulade de saumon Bio aux St-Jacques	6,60 €/pers.

NOS POISSONS

Escalope de saumon Bio en croûte de pommes de terre	6,60 €/pers.
Escalope de saumon Bio à l'andouille ou au bacon	6,60 €/pers.
Pavé de bar sur coulis d'étrilles (selon arrivage)	11,00 €/pers.
St-Pierre aux petits légumes (selon arrivage).....	13,10 €/pers.
Turbot (selon arrivage).....	13,10 €/pers.
Rôti de lotte aux tomates confites et bacon	8,60 €/pers.
Lotte à la crème d'ail ou Armoricaïne	8,60 €/pers.

NOS VIANDES ET NOS VOLAILLES

Filet de bœuf en croûte ou en brioche (mini. 5 pers.) ...	10,80 €/pers.
Jambon en croûte.....	7,90 €/pers.
Tournedos Rossini	10,60 €/pers.
Canette aux pêches.....	6,20 €/pers.
Grenadin de veau au vinaigre de Xérès.....	10,90 €/pers.
Suprême de pintadeau farci aux pommes	6,90 €/pers.
Confit de canard.....	6,20 €/pers.
Magret de canard	7,60 €/pers.
(à l'orange, au poivre vert, aux morilles)	
Gigollette de volaille farcie.....	5,90 €/pers.
Carré d'agneau en croûte de persil.....	12,10 €/pers.
Mignon de porc aux amandes	5,70 €/pers.
Paëlla, couscous, cassoulet.....	6,60 €/pers.
Cochon grillé farci à la semoule, ratatouille, pommes de terre grenailles (livré et découpé – mini. 30 pers.)	9,70 €/pers.