

BUFFET CAMPAGNARD

à 15,00€

Assortiment de salades composées

Terrines de pâté et rillettes

Assortiment de viandes froides

Tarte aux pommes



BUFFET FESTIF

à 32,00€

Cocktail apéritif

(5 pièces par personne)

Terrine de poisson

Cochon grillé ou Paëlla

Ardoise 3 fromages

Dessert au choix



103, avenue des Noëlls - 44500 La Baule

atelier.07 68 82 08 65

contact@ateliergourmet.fr

www.ateliergourmet.fr

janvier 2024 - Ne pas jeter sur la voie publique.



Atelier Gourmet
Guérandais

Cuisinier - Traiteur

chef Alain Deras

vosre traiteur à domicile

organisation de cocktails,
buffets, baptêmes, mariages,
réceptions...

www.ateliergourmet.fr



LES APÉRITIFS

Réductions salées	1,20€/pièce
Verrines assorties	1,20€/pièce
Brioche farcie (40 parts)	28,00€/pièce
Pain surprise (40 parts)	35,00€/pièce
Cocktail 4 pièces	4,80€
Cocktail 5 pièces	5,60€
Cocktail 8 pièces	8,30€



LES ENTRÉES FROIDES

Foie gras maison présenté	100,00€/kg
Foie gras maison	90,00€/kg
Saumon fumé maison présenté	45,00€/kg
Saumon fumé maison	42,00€/kg
Terrine de poisson aux salicornes	32,00€/kg
Tartare de saumon	7,00€/pièce
Tartare de St-Jacques et mangue	7,50€/pièce
Assiette briéronne	8,90€/pièce
Assiette terre et mer	9,50€/pièce
Assiette de charcuterie	6,00€/pièce
1/2 homard à la Parisienne	21,90€/pièce

LES ENTRÉES CHAUDE

Aumônière de la mer	9,90€/pièce
Cassolette de St-Jacques	9,50€/pièce
Pastilla aux 2 poissons	10,90€/pièce

LES POISSONS

	<i>la part</i>
Pavé de saumon	12,50€
Filet de bar tomate et basilic	14,00€
Pavé de merlu au beurre blanc	12,00€
Brochette de St-Jacques	12,90€
Blanquette de lotte	13,50€
Dos de cabillaud	13,00€

**TOUS NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS
DE LEUR GARNITURE.**

LES VIANDES

	<i>la part</i>
Pavé de canard aux 3 poivres	13,00€
Magret de canard	13,00€
Suprême de pintade aux pêches	12,50€
Sauté de blanc de volaille	10,00€
Tournedos de bœuf	15,00€
Jambon braisé sauce porto	11,00€
Filet mignon de porc	12,50€



GRILLADES MAISON

	<i>la part</i>
Saucisses	12,50€/kg
Merguez	12,50€/kg
Filet de volaille mariné	11,00€
Poitrine de porc marinée	9,90€
Côtelette d'agneau	13,00€
Brochette de bœuf	14,50€
Brochette de volaille	11,00€

**POSSIBILITÉ DE COMMANDER DES LOTS
UNE SEMAINE À L'AVANCE, TOUTE L'ANNÉE.**

LES PLATS UNIQUES

	<i>la part</i>
Paëlla	12,90€
Jambalaya	11,90€
Choucroute alsacienne	11,90€
Cochon grillé (à partir de 20 parts)	12,50€
Cochon grillé (sur place, à partir de 40 parts)	13,50€
Rougail saucisse	10,90€
Tajine	de 10,90€ à 13,50€
Couscous Royal	12,50€
Colombo	de 10,00€ à 13,50€

**CES PLATS PEUVENT ÊTRE PRÉPARÉS DEVANT VOUS,
À VOTRE DOMICILE.**

SUR COMMANDE

POUR 8 PERSONNES MINIMUM

	<i>la part</i>
Langue de bœuf	10,50€
Tête de veau sauce Gribiche	10,50€
Bœuf bourguignon	11,50€
Blanquette de veau à l'ancienne	11,50€
Tartiflette	9,50€
Cassoulet	12,00€
Rognon de veau	11,00€
Pâté de campagne	14,00 €/kg
Pâté de lapin	20,00 €/kg
Terrine de joue de boeuf	14,50 €/kg

LES PRESTATIONS

Cochon grillé	180,00€
Cochon grillé + un plat	140,00€
Cochon grillé + deux plats	110,00€
Cochon grillé menu	80,00€
Paëlla, Tajine, Couscous	100,00€

