

VIANNEY TRAITEUR - 5 rue Paul Ihuel - 56240 PLOUAY

02 97 33 10 31 - vianneytraiteur@orange.fr - vianney-traiteur.fr



Plats "faits maison" élaborés sur place à partir de produits bruts

CARTE COCKTAIL

Canapés (minimum 10 pièces de chaque)

Fines herbes et fromage frais	0,70 €
Œuf dur et tomate	0,75 €
Rosette	0,80 €
Crevette	0,85 €
Jambon de Bayonne	0,85 €
Saumon fumé	0,95 €

Bouchées froides (minimum 10 pièces de chaque)

Tonnelet de courgette et saumon frais	1,00 €
Croustade de duo de poisson	1,00 €
Croustade de saumon fumé	1,00 €
Canapé de gambas à l'ananas	1,30 €
Mini tartare de saumon	1,50 €

Verrines (minimum 10 pièces de chaque)

Dôme de tomate et émulsion de basilic	1,40 €
Tomate cerise et saucisse sèche	1,40 €
Poivron confit et crevette	1,40 €
Museau de porc et rémoulade	1,40 €
Délice marin	1,40 €
Millefeuille de chèvre et tomate	1,40 €
Rillettes de maquereaux et mouillettes	1,40 €
Tartare de saumon aux agrumes	1,40 €
Panna cotta de betterave rouge et hareng	1,40 €
Crabe, tzaziki et cacahuètes	1,40 €
Guacamole et crevette	1,40 €
Saumon mariné et mascarpone	1,40 €
Royal de foie gras aux pommes	1,70 €
Opéra de foie gras	1,80 €

Brochettes bambou (minimum 10 pièces de chaque)

Magret de canard et sauce soja	1,30 €
Filet de porc à la noix de coco	1,30 €

Filet de poulet à l'indienne	1,30 €
Dinde au gingembre, citron vert et curcuma	1,30 €

Pain surprise (48 pièces)

Rosette	24,50 €
Panaché	28,50 €
Jambon de Bayonne	29,60 €
Saumon fumé	43,00 €

Sandwich au pain de mie (par 4 pièces)

Eté indien (poulet, curry, pomme)	0,95 €
Crudités œuf dur (salade, tomate)	0,95 €
Crudités poulet	0,95 €

Briochins (minimum 10 pièces)

Jambon	1,30 €
Pâté maison	1,30 €
Basque (salade, rémoulade : céleri et carotte, Bayonne)	1,50 €
Niçois (tomate, œuf dur, thon, vinaigre de Xérès)	1,50 €
Norvégien (salade, rémoulade : céleri et carotte, saumon fumé)	1,50 €

Réductions salées (feuilletage pur beurre maison)

Feuilleté saucisse ou merguez	29,20 €/kg
Mini quiche lorraine	29,20 €/kg
Mini pizza	29,20 €/kg
Tartelette chèvre-menthe	29,20 €/kg
Tartelette roquefort-poire	29,20 €/kg
Tartelette camembert-poireau	29,20 €/kg
Mini bouchée à la reine	0,90 €
Mini bouchée océane	0,90 €
Mini bouchée escargot	0,95 €

Bouchées chaudes (minimum 10 pièces de chaque)

Pruneau au bacon	0,60 €
Mini croque-monsieur jambon ananas	0,85 €
Accras de morue	0,90 €
Beignet de crevette japonais	1,00 €
Mini brochette de Saint-Jacques au bacon	1,45 €

Porcelaines chaudes (minimum 10 pièces de chaque)

Mini crêpe saumon paysanne	2,40 €
Sardine et compote de chorizo	2,40 €
Filet de rouget et chutney de mangue	2,40 €
Feuilleté de langoustine et lentins de chêne	2,40 €
Aumonière de tourteau et Saint-Jacques	2,40 €

Une consigne de 2€ par porcelaine sera demandée

BUFFET FROID

Pièces de buffet

Assortiment de charcuterie	4,75 €
Cuisse de poulet en gelée à l'estragon et rosbeef	4,75 €
Présentoir du charolais (minimum 20 personnes)	5,65 €
Ballotine de colin en Bellevue et ses garnitures	5,70 €
Saumon en Bellevue et ses garnitures (minimum 8 personnes)	7,05 €
Corbeille du jardinier (pièce)	60,00 €
Corbeille exotique (pièce)	71,00 €

Salades

Céleri rémoulade	10,70 €/kg
Chou-lardons : pomme fruit, chou, poitrine fumée	11,50 €/kg
Macédoine	12,10 €/kg
Lentilles : lentille, tomate, museau	12,10 €/kg
Jurassienne : lardon, Morteau, pomme de terre	12,50 €/kg
Strasbourgeoise : pomme de terre, saucisse de Strasbourg, cervelas, cornichon	12,60 €/kg
Piémontaise : tomate, œuf, pomme de terre, jambon, cornichon	12,80 €/kg
Paysanne : chou frisé, museau, lardon, moutarde à l'ancienne, mayonnaise	13,60 €/kg
Opéra : jambon, gruyère, céleri, pomme fruit, cornichon	13,90 €/kg
Taboulé	14,10 €/kg
Fouti fouti : chou, carotte, maïs, poivron, pomme fruit, raisin sec	14,20 €/kg
Crécy : champignon, carotte, sauce cocktail	14,30 €/kg
Chou-Roquefort : chou lisse, jambon, roquefort, raisin sec	14,30 €/kg
Coleslaw : chou, carotte, pomme, raisin sec, céleri	14,50 €/kg
Surimi : riz, surimi, cornichon, tomate	14,60 €/kg
Italienne : tomate, mozzarella, concombre, basilic	14,60 €/kg
Fond d'artichaut : jambon, artichaut, radis, olive	15,10 €/kg
Indienne : riz, pomme fruit, orange, haricot rouge	15,50 €/kg
Potagère : carotte, pomme fruit, céleri boule, poireau	15,70 €/kg
San Rémo : tagliatelle, crevette, julienne de légumes	15,80 €/kg
Exotique : pamplemousse, avocat, cœur de palmier, tomate, maïs	15,90 €/kg
Tropicale : tomate, ananas, mangue, banane, avocat, cœur de palmier	16,10 €/kg
Chinoise : soja, carotte, poivron, champignon noir, jambon	16,60 €/kg
Ch'ti : endive, champignon, pomme fruit, tomate cerise, noix	17,20 €/kg
Pêcheur : pomme de terre, moule, hareng, thon, œuf	17,50 €/kg
Corinthienne : mandarine, pomme fruit, noix, feta	18,70 €/kg
Saumon à l'aneth : tagliatelle, tomate, concombre, saumon fumé	18,80 €/kg
Orgeval : haricot vert, avocat, crevette	19,20 €/kg
Dieppoise : riz, crevette, moule, tomate, poivron	19,20 €/kg
Antillaise : riz, ananas, crevette, raisin sec	19,40 €/kg
Bressane : poulet, maïs, radis, tomate, échalote	19,70 €/kg
Mexicaine de poulet : poulet, avocat, haricot rouge, maïs, coriandre	20,80 €/kg
Florida : pamplemousse, ananas, céleri, banane	20,90 €/kg
Israélienne : avocat, concombre, pamplemousse, crevette, banane	22,20 €/kg
Louisiane : maïs, crevette, concombre	22,40 €/kg
Tahitienne : saumon, orange, mangue, pomme fruit, concombre	22,80 €/kg
Normande : pomme fruit, brocoli, crevette	23,40 €/kg
Hollandaise : saumon fumé et frais, pomme de terre, pomme fruit	25,10 €/kg

ENTRÉES FROIDES

Terrine de légumes printanière, sauce Sainte-Anne	3,40 €
Terrine de raie aux agrumes (en saison)	4,15 €
Fondant méditerranéen	4,30 €
Tomate dans tous ses états	4,35 €
Millefeuille aux deux saumons	4,55 €
Galette océane	4,75 €
Le Bayonnais (polenta au basilic, piperade, crème mousseline)	4,85 €
Cookie au parmesan, medley de saumon et crevettes	4,85 €
Chartreuse de légumes et ricotta aux herbes	4,85 €
Coquille de colin, macédoine	4,95 €
Petit provençal, biscuit au basilic	5,20 €
Eclair tout saumon	5,25 €
Maraîchère de fruits de mer, chips de gingembre	5,60 €
Financier au crabe, saumon et gelée d'herbes	5,90 €
Verrine de crevettes, féroce d'avocat et crabe	6,00 €
Ballotine de colin en Bellevue et ses garnitures	6,00 €
Terrine de saumon et langoustines, sauce cressonnière	6,10 €
Fraîcheur de gambas et pamplemousse	6,65 €
Saumon farci en Bellevue et ses garnitures	7,05 €
Salade Belle-Île	7,15 €
Saumon et lieu fumé, crevette rose, sébaste grillé, vinaigrette framboise	
Cocktail de crevettes et langoustines, salpicon d'avocat, tomate et mozzarella	7,60 €
Foie gras de canard cuit au torchon maison et ses toasts (60 g)	7,80 €
Salade folle	7,90 €
langoustine, magret fumé, saumon mariné, crevette, pleurote, orange	
Fantaisie de saumon et son blini (minimum 10 personnes)	8,20 €
saumon fumé, mariné, rilette et tartare de saumon	
Salade gourmande	8,75 €
foie gras, langoustine, magret fumé, salade, pleurote, pomme fruit, melon	

ENTRÉES CHAUDES

Tarte fine de saumon	3,80 €
Clafoutis méditerranéen	3,80 €
Saumon poêlé au lard et au basilic	4,85 €
Panaché de la mer, crème de crustacés	4,85 €
Feuilleté de pétoncles	5,00 €
Crumble aux deux saumons	5,00 €
Savarin de Saint-Jacques et coquillages	5,90 €
Crèmeux de saumon, poireaux et pétoncles, croustillant de légumes	5,90 €
Brochette de Saint-Jacques	6,65 €
Clafoutis de Saint-Jacques au piment d'Espelette	6,65 €

Feuilleté de fruits de mer et lentins de chêne, sauce Muscadet saumon fumé, langoustines, moules, Saint-Jacques, crevettes	6,75 €
Coulubiach de saumon et langoustines, beurre de cerfeuil à la coriandre	6,95 €
Croustillant de ris de veau et lentins de chêne, sauce banyuls	7,25 €
Cocotte océane : bar, Saint-Jacques, gambas, moules *	7,90 €
Tourte Saviésane : poireau, pomme de terre, bacon, comté	18,40 €/kg
Tourte de Groix : thon, tomate, câpre	18,40 €/kg
Tourte Savoyarde : pomme de terre, lardon, reblochon, oignon	18,40 €/kg
Tourte du Scorff : andouille, pomme fruit, pomme de terre	19,25 €/kg
Tourte Elodie : saumon, poireau, pétoncle	19,65 €/kg
Tourte périgourdine : foie gras, ceps, magret fumé	26,70 €/kg
<i>Une consigne de 4€ par cocotte vous sera demandée</i>	
<i>*Une consigne de 4€ par cocotte vous sera demandée</i>	

PLATS CHAUDS

Poisson

Papillote d'élingue paysanne	7,40 €
Goujonnettes de la marée, beurre de pamplemousse	7,50 €
Blanquette de julienne, petits légumes	7,50 €
Brochette de thon et chorizo, petits légumes au basilic	7,50 €
Filet de sébaste grillé, julienne de légumes au soja	7,65 €
Rôti d'élingue au lard paysan, croustillant de légumes	7,75 €
Colombo de cabillaud, petite piperade à la coriandre	8,15 €
Lieu jaune grillé provençal	8,15 €
Saumon en feuille de brick	8,20 €
Saumon Bénédicte, blini et légumes au basilic	8,20 €
Panaché de la mer, crème de crustacés, feuilleté de champignons	8,20 €
Brochette de saumon et d'andouille, pommes macaire	8,20 €
Cannelloni de saumon aux petits légumes, sauce oseille, flan printanier	8,40 €
Duo de saumon et lieu jaune grillé, risotto au chorizo et courgettes	8,40 €
Choucroute de la mer	8,65 €
Filet de sabre farci aux pétoncles	8,80 €
Pavé de cabillaud poêlé et coquillages	9,30 €
Brochette de saumon et Saint-Jacques	9,40 €

Viande

Tajine de poulet aux fruits secs	6,35 €
Sauté de porc massalé	6,45 €
Goulash hongroise	6,75 €
Poulet au jambon de Bayonne et champignons	6,90 €
Poulet mariné au Madère, gâteau de pomme de terre Grand-Mère	6,90 €
Rôti de porc Orloff	6,90 €
Poitrine de porc farcie vieille France, dariole céleri-poire, gâteau de pommes de terre Grand-Mère	7,50 €
Jambon braisé en croûte, sauce Madère, gratin dauphinois, tomate provençale et galette de courgettes	7,80 €

Croustade de filet mignon de porc, crème de cidre et pommes de terre au camembert	7,90 €
Rôti de veau Orloff	8,00 €
Sauté de veau à l'ancienne	8,20 €
Désossé de pintade aux pommes et noix, petite tatin, pommes dauphine, purée de céleri	8,65 €
Cuisse de canard désossée à l'orange, lasagnes de légumes au basilic	8,65 €
Grenadin de veau Zingara	8,95 €
Noisettes de lapereau farcies aux petits légumes, aumônière de lentins de chêne, pommes Dauphine	9,25 €
Curry d'agneau royal, riz basmati, banane, coco, ananas, poivron confit	9,40 €
Sauté de veau aux langoustines, gratin de courgettes au basilic, pomme dauphine	9,40 €
Cochon de lait farci vieille france, galette de courgette, gratin dauphinois, tomate provençale (minimum 40 personnes)	9,85 €
Magret de canard en croûte d'épices, miroir cassis, pomme de terre Grand-Mère	10,35 €
Blanquette de veau aux châtaignes, lentins de chêne et foie gras	10,75 €
Tournedos aux trois volailles, champignons et foie gras, tuile de noisette, sauce chasseur, petit gratin dauphinois	11,10 €
Cuisse de pintade farcie aux langoustines, sauce cacahuètes, dariole forestière, gâteau de pommes de terre Grand-mère	11,25 €
Croustillant de canard et foie gras, crémeux de cèpes	14,00 €
tarte fine provençale	
Filet d'agneau aux herbes en croûte, bayaldi au thym et à la sauge	15,45 €

PLATS UNIQUES ET DESSERTS

AUTOUR D'UN PLAT

Rougail saucisse	6,75 €
Cassoulet	7,05 €
Choucroute	7,25 €
Couscous	7,80 €
Paella	8,60 €

DESSERTS

Crème aux œufs	1,20 €
Gâteau de riz	1,40 €
Tarte aux pommes	1,60 €
Far breton	1,70 €
Mousse au chocolat	1,90 €
Tarte poire/amande	2,00 €
Tiramisu	2,35 €
Crème brûlée	2,65 €
Gâteau au fromage blanc	2,75 €

Nos prix sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier selon les cours,

la disponibilité et selon les arrivages.

Ces prix s'entendent avec TVA comprise au taux de 5,5 %

VOIR NOS CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES SUR www.vianney-traiteur.fr/cgv.html

mise à jour le 24-10-2017