

Le Traiteur des Pins vous propose sa
CARTE DES FETES 2024

Les entrées

<i>Foie gras de canard « Maison » et ses petits accompagnements.....</i>	<i>165.00 €/kg</i>
<i>La part de 50 gr de Foie gras.....</i>	<i>8.25 €</i>
<i>Saumon d'Écosse (label rouge) fumé par nos soins, tranché à la main.....</i>	<i>75.00 €/kg</i>
<i>Saumon fumé les 50 gr.....</i>	<i>3.75 €</i>
<i>Assiette Terre /Mer (saumon fumé, foie gras, magrets fumés, crevettes roses, sauce, déco).....</i>	<i>13.50 €</i>

Les poissons

<i>Notre brochette de noix de Saint-Jacques aux petits légumes, coulis de Langoustines.....</i>	<i>13.50 €</i>
<i>Cassolette de Poissons à la « Cardinal ».....</i>	<i>12.70 €</i>

Les viandes

<i>Pavé de cerf sauvage Snacké, jus « Grand Veneur » aux fruits des bois.....</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Suprême de Chapon, sauce crémée aux morilles.....</i>	<i>12.80 €</i>

Les garnitures

<i>Gratin de pomme de terre aux cèpes.....</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Fondant de Panais, Pommes et airelles</i>	<i>3.70 €</i>
<i>Poêlée gourmande aux Marrons, (Mélange de différents légumes).....</i>	<i>3.50 €</i>

Dessert

<i>Aumônière, Pomme au caramel, (tradition bretonne).....</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Trésor chocolat cœur framboise.....</i>	<i>5.90 €</i>

TRAITEUR des Pins, 1 LAUGAREL 56220 St-Jacut les Pins
Mail : contact@restaurant-des-pins-traiteur.fr
Site web www.restaurant-des-pins-traiteur.fr

Réservation : 02/99/91/23/65 ou le 06/17/58/14/64 ou 06/14/38/02/09

Les commandes seront à passer avant le 19 décembre pour Noël

Et avant le 26 décembre pour la St-Sylvestre.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande particulière.