

PLAT UNIQUE AVEC GARNITURES:

- paëlla préparée sur place et servie..... 7.00 €
- Couscous royal plus 7.00 €
- Tajine volaille aux abricots..... 4.50 €
- Poulet au cidre..... 5.00 €
- Emincé de volaille forestière 5.10 €
- Rôti de porc à l'ananas 5.00 €
- Jambon aux champignons 4.50 €
- Magret de canard poivre vert 5.50 €
- Navarin 5.00 €

et divers plats de poissons ,et de viandes a la demande suivant votre budget.

Possibilité de rajouter un plat chaud au buffet

Egalement des plats plus élaborés

Garnitures : semoule, pommes de terre rôties aux petits oignons, petits pois lardons, haricots verts, riz etc...

Faites une proposition de ce que vous désirez et votre budget et le nombre de personnes pour établir un devis personnel. (entrées dessert cocktails et garnitures)

Prix dégressif suivant le nombre de personnes.

LOIC REGNIER TRAITEUR

**La croix rouge
29310 Querrien**

tel : 02 98 71 38 49

beatrice-regnier@wanadoo.fr

siret :320 758 089 00033



Loic Regnier traiteur
La croix rouge
29310 Querrien

tel : 02 98 71 38 49

beatrice-regnier@wanadoo.fr

siret :320 758 089 00033



LOIC REGNIER - Traiteur
Vous propose
Pour vos repas de mariage :





PROPOSITION DE REPAS DE MARIAGE :



Avec plateau de fruits de mer ou autres entrées à définir :
(foie gras, saumon fumé, etc...)

PLATEAU DE FRUITS DE MER (1 heure de dégustation)

- tourteaux ou araignées
- Huitres
- Langoustines
- Bulots
- Amandes
- Palourdes
- Crevettes
- Bigorneaux



ENTREES AU CHOIX (accompagnement de riz)

- délicatesse de la mer (noix de St Jacques flambées au whisky sur lie de fondue de petits légumes)
- Filet de la mer sauce armoricaine ou homardine
- Prince des rivières : Saumon (sauce beurre blanc)

Quelques propositions :

BUFFET :

- buffet froid
- Salades composées (5 sortes)
- Charcuterie (7 sortes)
- Chips, mayonnaise cornichons



6.00 €



BUFFET :

- buffet froid
- Salades composées (5 sortes)
- Charcuterie (7 sortes)
- 2 viandes froides au choix
- Chips, mayonnaise, cornichons

8.50 €



APERITIF :

- 10 amuses bouches divers €
- 5 toasts ,2 verrines,2 feuilletés,1 pruneau lard
- Toasts, verrines, escargots, huîtres,
Feuilletés chauds, pain surprise, 1 kir royal, durée 1 heure
à 1 heure 30 environ 8.00 €

MENUS COMPLETS :

- à partir de..... 10.00 €

ENTREES :

- 4 sortes de salades composées 3.00 €

BUFFET :

- salades composées (5 sortes), Charcuterie (7 sortes),
chips, mayonnaise, cornichons, etc 6.00 €
- plus 2 viandes froides au choix 8.50 €
- Plus fromage et dessert 12.00 €
- Plat chaud (à la place des viandes froides, sans fromage,
ni dessert) 11.00 €
- plat chaud et fromage et dessert, et buffet plus élaboré
Selon vos désirs 14.50 €
- lunch charcuterie 4.00 €

PLATS DIVERS :

- noix de St Jacques et gambas
- Homard à l'Armoricaine
- Darne de saumon au beurre blanc
- Différents plats de viandes...
- Paëlla sur place
- Couscous
- Tajine

DESSERTS :

- tarte aux pommes (la part)..... 1.50 €
- Gâteau (la part) fraisier ou framboisier (suivant saison) 2.50 € à
..... 3.00 €
- salade de fruits en tulipe 2.50 €
- Far (la part)..... 1.30 €

PLATS AU CHOIX

- jambon braisé au porto
- Caille farcie aux raisins
ou ananas
- Magret de canard sauce
au poivre
- Gigot d'agneau rôti
- Filet mignon sauce au
cidre et au miel
- Suprême de pintade à la
crème
- Garniture pommes de terre rôties aux oignons, oignons,
lardons, haricots verts ou flageolets

FROMAGE - SALADE

DESSERT :

Gâteau des mariés en étage,

- Framboisier ou
- Fraisier



Menu complet à
36.00 €

Café offert

LES PLUS ET LES MOINS :

Assiette de fruits de mer à la place du plateau :

- tourteaux ou araignées
- Langoustines
- Huitres
- Crevettes

27.00 € au lieu de 36.00 €

Rocher nuptial (pièce montée traditionnelle) :

+ 3.00 € sur le dessert déjà

Trou Normand
(plaisir glacé +
alcool) :
+ 2.50 €

Ronde de
fromages et
salade :
+ 3.00 €

Kir :
+ 1.50 €



Le vin , une bouteille pour 4 personnes :
Muscadet ou Riesling, Côte du Rhône ou Cahors,
Buzet ou Bordeaux
+ 7.00 €

Si vous avez d'autres idées, n'hésitez pas à nous en faire part, nous pourrions vous conseiller avec plaisir.

Merci,

LOIC REGNIER

Un anniversaire, une cérémonie, un repas de famille, ou tout simplement une envie de partager un repas en famille ou entre amis.....

Nous saurons être à votre écoute



Nous vous proposons des plats ,des menus ,des cocktails, suivant vos goûts et votre budget , nos prestations ne sont pas limitatives, contactez nous pour le point sur vos attentes, nous assurons nos prestations a partir de 10 a 600 personnes ,et jusqu'à 200 kms



Le monde de la cuisine est si vaste, nous pouvons vous proposer la vaisselle, le service, l'animation.

N'hésitez pas à nous contacter et nous pourrions vous conseiller sur l'organisation de votre festivité.

Merci,

LOÏC RÉGNIER