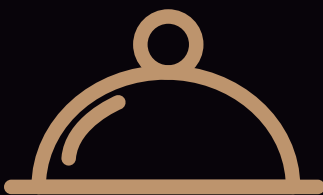


Carte Traiteur



BRUNO VETTIER
Traiteur

**Buffets, cocktails,
Réceptions,
Plateaux repas
fabrication maison
Plats cuisinés
tous les jours**

Tél. 02 99 38 13 38 - Fax : 02 99 63 04 15
bruno.vettier@wanadoo.fr

Centre Commercial LES LONGS CHAMPS - RENNES
www.bruno-vettier.com

Pause Café

Prévoir 24 h à l'avance et minimum 15 pers.

PAUSE CAFE n° 1

Café, thé en thermos
Sucre et crème dosette
Jus d'orange
Gâteaux secs
(vaisselle jetable)



3,90 €
par pers.

PAUSE CAFE n°2

Café, thé en thermos
Sucre et crème dosette
Jus d'orange, eau minérale
Mini-viennoiserie (1/pers)
Crêpe garnie (1/pers) (caramel au beurre salé ou sucre ou confiture)
(possibilité de remplacer par 1 mini-viennoiserie)
(vaisselle jetable)



5,60 €
par pers.

PAUSE CAFE n°3

Café, thé en thermos
Sucre et crème dosette
Jus d'orange, eau minérale
Réductions sucrées (4 /pers)
(vaisselle jetable)



6,50 €
par pers.

Corbeille de fruits (selon saison)	2€00 TTC
Farandole de fruits secs en coupelle	1€00 TTC
Crêpe garnie	1€80 TTC
Mini-muffin	0€90 TTC
Financier	1€00 TTC
Réduction sucrée	1€05 TTC

Pour les tasses porcelaines et les petites cuillères
1,00 € (1 pièce/pers.)

Cocktail apéritif

Conseil cocktail :

2 flûtes et un verre de soft par personne.

EX pour 15 personnes :

4 bouteilles (vin blanc ou cidre ou pétillant ou crémant ou champagne), 2 jus d'orange, 1 eau minérale et 1 eau gazeuse

Pour accompagner votre cocktail nous vous proposons
5 formules boisson

Formule Kir

Vin blanc ou breton ou pétillant

Jus d'orange, eau minérale plate et gazeuse

4,60€ TTC

Formule Crémant

Jus d'orange, eau minérale plate et gazeuse

6,50€ TTC

Formule Champagne

Jus d'orange, eau minérale plate et gazeuse

8,00€ TTC

Formule Punch ou Sangria

(minimun 20 personnes)

Jus d'orange, eau minérale plate et gazeuse

5,50€ TTC

Formule sans alcool

Boisson à base de mangue et goyave

Eau minérale plate et gazeuse

4,50€ TTC

TVA 20% sur les boissons alcoolisées

10% sur les boissons non alcoolisées

Matériel

Flûte

1,00€ TTC

Tumbler

1,00€ TTC



Buffet apéritif

Prévoir 24 h à l'avance

Conseil pour buffet apéritif :

pour 1 heure, prévoir 5 pièces par personne

pour 1 h 30, prévoir 7 pièces par personne

pour 2 h 00, prévoir 15 pièces par personne

pour un cocktail servant d'entrée, prévoir minimum 14 pièces

PAIN SURPRISE

Petit (6 à 7 pers., 40 toasts) 27,00 €

Moyen (10 pers., 50 toasts) 32,00 €

Gros (15 pers., 60 toasts) 36,00€



BRIOCHE SAUMON ET CRABE

Petit (6 à 7 pers., 40 toasts) 30,50 €

Moyen (10 pers., 50 toasts) 36,00 €

Gros (15 pers., 60 toasts), 41,00 €

Pain nordique (6 à 7 pers.) 28,50 €

5 pièces salées

5,50€ TTC

Pain surprise (1/pers)

Toasts variés (2/pers)

Mini-tortillas garnies (1/pers)

Mini-pain de saucisson sec ou jambon fumé ou saumon (1/pers)



7 pièces salées et sucrées

8,00€ TTC

Mini-club thon (1/pers)

Toasts variés (2/pers)

Mini-galette garnie (1/pers)

Fromage ou pâté ou rillettes

Financier chèvre et chorizo (1/pers)

Macaron et réduction sucrée (2/pers)

Buffet apéritif

Prévoir 24 h à l'avance

10 pièces salées

10,50€ TTC

Brioche saumon et crabe (2/pers)

Toasts variés (2/pers)

Roulé de crêpe (1/pers)

(saumon, ciboulette, salade)

Carpaccio de st jacques (1/pers)

Tartine jambon cru (1/pers)

Mini-brioche jambon fumé (1/pers)

Moricette océane (1/pers)

Mini-tortillas garnies (1/pers)



Planche de charcuterie (4 pers)

8,00€ TTC

Planche de fromage (4 pers)

8,00€ TTC

Livraison 30 € 00

Livraison gratuite pour minimum 240, 00 €



Buffet Apéritif

Plateaux-repas

Prévoir 24 h à l'avance

LE VEGETARIEN 11,90€ TTC

Salade cranberries

Assiette de crudités (carotte, céleri, concombre, maïs, betterave, tomate)

Pain, brie

Panna cotta

Sans boisson

Suggestion plateaux automne hiver

LE BISTROT 11,90€ TTC

Assiette de charcuterie (3 tr) ou salade composée

Emincé de volaille à la crème de champignons et estragon, riz basmati

Pain, brie

Riz au lait ou salade de fruits ou panna cotta

Sans boisson

LE TERROIR 14,40€ TTC

Assiette du maraîcher (concombre, carotte, betterave, fines herbes)

Pavé de merlu et sa crème aïolli
ou

Rosbeef et piémontaise

Pain, fromage

Eclair au grand marnier

Sans boisson

LA VALEUR SURE 17,10€ TTC

Salade paysanne (magret fumé et pommes de terre, lardons)

Emincé de canard et salade d'épinards

Pain, St Nectaire

Tarte fine aux pommes

Sans boisson

Plateau Repas

Plateaux-repas

Prévoir 24 h à l'avance

Suggestion plateaux été

LE PRINTANIER 12,40€ TTC

Salade fantaisie et sa chiffonade de jambon cru
(mesclun de salade, soja, surimi, avocat)

Rosbeef et salade italienne

Pain, brie

Tarte chocolat

Sans boisson

L'ESTIVALE 13,50€ TTC

Salade bachelor's ou salade du soleil

Pavé de saumon et salade estivale (jeune pousse, tomate, mozzarella)

Pain, St nectaire

Tarte abricot

Sans boisson



Menu unique par tranche de 8 plateaux
Livraison gratuite à partir de 6 plateaux
En dessous, tarif livraison 25.00 €



Plateaux Gala



Prévoir 24 h à l'avance

GOURMAND 21,50€ TTC

Assiette italienne

(parme, coppa, roquette et tomate confite)

Aiguillette de colin

ou

Rôti de veau à la tapenade de poivron, riz milanais

(riz et petits légumes et tagliatelle de courgettes)

Duo de fromages affinés et son pain aux céréales

Tarte normande ou tarte citron

Eau plate (50 cl) ou eau pétillante (50 cl)



PASSION 23,50€ TTC

Salade Fontainebleau (crabe, écrevisses)

Noix de st jacques au balsamique)

ou

Roulé de poulet salade d'épinards

Duo de fromages affinés et son pain aux céréales

Tiramisu ou réduction sucrées (3/pers)

Eau plate (50 cl) ou eau pétillante (50 cl)



Livraison gratuite à partir de 6 plateaux

Tarif livraison 30,00 €

Tous nos tarifs sont T.T.C.

Cocktail Dînatoire

Prévoir 24 h à l'avance

Pour remplacer un déjeuner ou un dîner,
le cocktail déjeuneratoire ou dînatoire est la solution,
prévoir minimum 14 pièces par personne

GOURMAND (14 pièces) 16,50€ TTC

Pain surprise (2/pers)
Toasts variés (2/pers)
Tartine saumon (1/pers)
Mini-blinis roquefort et poire (1/pers)
Mini-financier chèvre chorizo (1/pers)
Mini-pain aux céréales façon baltique (1/pers)
Pain de campagne au blanc de poulet (1/pers)
Eventail de fromages (2/pers)
Réductions sucrées (3/pers)



DELICE (17 pièces) 18,50€ TTC

Brioche saumon et crabe (2/pers)
Bâtonnet de crudités et ses sauces (2/pers)
Salade composée dans mini-bol de pain (1/pers)
Pain suédois œuf tomate (1/pers)
Canapé concombre et crevettes (1/pers)
Mini-pain aux céréales à la rosette (1/pers)
Brochette de crevettes marinées (1/pers)
Morcette océane (1/pers)
Navette à l'italienne (1/pers)
Mini-galette au fromage (1/pers)
Eventail de fromages (2/pers)
Réductions sucrées (3/pers)



Livraison gratuite pour minimum 240,00 €

Nos suggestions

pour vos cocktails apéritif ou dînatoire

Bâtonnet de crudités Choux-fleur, carotte, concombre, tomate cerise	1,95 €
Toast varié Saumon, anchois, jambon cru, rillettes de maquereaux, tapenade, œuf-tomate	1,05 €
Verrine Foie gras ou avocat, crevettes ou pommes, thon ou poivrons	1,95 €
Roulé de crêpe saumon, ciboulette et salade	1,05 €
Mini-cassolette Perle marine ou carpaccio de st jacques ou piperade au chorizo	1,95 €
Mini-galette fromage ou rillettes ou pâté	0,85 €
Mini-club Thon , mayo, tabasco	0,85 €
Mini-brochette Porc ananas, jambon sec ou fromage, raisin ou copa, abricot, fromage	1,10 €
Moricette océane	1,15 €
Navette Mousse de foie ou jambon cru	1,15 €
Tartine Jambon cru ou anchois	1, 25 €
Mini-tortillas poulet ou jambon serrano ou légume chèvre ou saumon fumé	0,80 €
Mini-pizza ou quiche ou friand ou hot-dog ou croque-monsieur	0,75 €
Mini-bouchée à la reine ou saint-jacques	0,75 €
Tartinette Saumon ou fromage ou magret fumé	1,15 €
Pain de campagne Blanc de volcaille ou saumon à la crème de ciboulette	1,55 €
1/2 croque rosbeef	1,45 €
Mini-blinis roquefort et poire	1,00 €
Mini-chinoiserie Nem ou beignet de crevettes ou samoussa ou acra	1,00 €
Eventail de fromages	1,65 €
Farandole sucrée	1,05 €



Buffets Froids



Prévoir 24 h à l'avance

BUFFET FROID N°1

14,00€ TTC

Assiette de charcuterie (3 tr/pers)
(terrinerie, jambon, saucisson sec)
Assortiment de viandes (2 tr/pers)
Assortiment de salades composées (200 gr)
Eventail de fromages et son pain aux céréales
Moutarde, chips, mayonnaise, cornichons, beurre
Tarte

BUFFET FROID N°2

15,50€ TTC

Pavé de Merlu et sa crème d'aïoli (1tr/pers)
Chiffonade de jambon cru (1 tr/pers)
Assortiment de salades composées (200 gr)
Assortiment de viandes (2 tr/pers)
Eventail de fromages et son pain aux céréales
Moutarde, chips, mayonnaise, cornichons, beurre
Tarte

BUFFET FROID N° 3

17,80€ TTC

Melon et sa chiffonade de jambon cru (1 tr/pers) (suivant saison)
Ou
Mini-sandwich au saucisson sec ou salade thon, œuf, tomate ou
jambon fumé
Cascade de saumon fumé (1 tr/pers)
Assortiment de salades composées (200 gr/pers)
Côte de bœuf reconstituée (1 tr/pers)
Jambon à l'os aux fruits (1tr/pers)
Eventail de fromages et son pain aux céréales
Moutarde, chips, mayonnaise, cornichons, beurre
Tarte

Majoration pour le pain : 0,65€

Vaisselle

Couverts complets porcelaine : 2 € 50

Vaisselle jetable : 1 € 30



Carte des Boissons



Conseils du sommelier : 15 personnes

3 bouteilles de vin / 3 eaux plates et 2 eaux pétillantes

Eau (la bouteille)	1 € 90 TTC
Eau pétillante (la bouteille)	2 € 60 TTC
Coca-cola (la bouteille)	2 € 80 TTC
Jus d'orange (la bouteille)	3 € 60 TTC
Vin blanc (la bouteille)	7 € 00 TTC
Vin rosé (la bouteille)	7 € 00 TTC
Cidre (la bouteille)	7 € 00 TTC
Vin rouge (la bouteille)	8 € 00 TTC
Vin pétillant (la bouteille)	9 € 50 TTC
Crémant (la bouteille)	15 € 00 TTC
Champagne (la bouteille)	26 € 00 TTC



Tél. 02 99 38 13 38 - Fax : 02 99 63 04 15

bruno.vettier@wanadoo.fr

Centre Commercial LES LONGS CHAMPS - RENNES

www.bruno-vettier.com