



BRUNO VETTIER
Traiteur

Carte Traiteur

Buffets, cocktails,
Réceptions,
Plateaux repas,
Plats cuisinés
tous les jours

Du lundi au samedi
de 9h00 à 19h30

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

Buffet apéritif

Prévoir 48 h à l'avance

Conseils 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 €

Buffet apéritif N°1 (5 pièces) 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)

Buffet apéritif N°2 (7 pièces) 8,00€ TTC

Toasts variés (2/pers)

Mini-galette garnie (1/pers)

Fromage ou pâté ou rillettes

Mini bagnat de poulet (1/pers)

Financier chèvre et chorizo (1/pers)

Macaron et réduction sucrée (2/pers)

Buffet apéritif N°3 (10 pièces) 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) 15,00€ TTC

Planche de fromage (4 pers) 18,00€ TTC

Nos suggestions

pour vos cocktails apéritifs ou dînatoires

À la pièce

Bâtonnet de crudités
Choux-fleur, carotte, concombre, tomate cerise 1,95 €

Toast varié 1,05 €
Saumon, anchois, jambon cru, rillettes de maquereaux,
tapenade, œuf-tomate

Verrine 1,95 €
Foie gras/ avocat, crevettes /pommes, thon /ananas,
fromage, bacon

Roulé de crêpe saumon, ciboulette et salade 1,05 €

Mini-cassolette 1,95 €
Perle marine , capaccio de st jacques , piperade au chorizo

Mini-bagnat de poulet 1,95 €

Mini- croque rosbeef 1,55 €

Mini-galette fromage ou rillettes ou pâté 0,85 €

Mini-brochette 1,10 €
Porc ananas, jambon sec / fromage, raisin / coppa, abricot,
fromage

Moricette océane 1,15 €

Navette mousse de foie ou jambon cru 1,15 €

Tartine jambon cru ou anchois 1,25 €

Assortiment de mini-tortillas (poulet , jambon serrano,
légumes chèvre, saumon fumé) 0,80 €

Mini-pizza ou mini-quiche
ou croque-monsieur 0,80 €

Mini-bouchées à la reine ou saint-jacques 0,80 €

Pain de campagne 1,15 €
Blanc de volaille ou saumon à la crème de ciboulette

Min-blinis roquefort et poire 1,55 €

Eventail fromage 1,90 €

Farandole sucrée 1,10 €

Les Entrées

Entrées Froides

Saumon fumé	suivant cours
Assiette de saumon fumé (2tr/pers)	suivant cours
Mille-feuille de saumon et crabe	5,00 €
Gâteau de crêpes	5,00 €
Verrine Fontainebleau (crabe, écrevisses, mangue)	5,00 €
Avocat crabe	4,30 €
Terrine de saumon ou terrine saint-jacques	5,50 €
Médailon de saumon	5,50 €
Saumon en bellevue	8,00 €
Coquille de langouste/coquille de crabe	5,90 €
Coquille saumon	4,50 €
Coquille océane	4,00 €
Foie gras de canard	suivant cours
Plateau de foie gras de canard et ses 3 saveurs (figue fraîche, compote d'oignons, pain d'épice)	11,50 €
Plateau de crudités variés (250 g)	5,00 €
Assortiment de jambon (3 tr/pers)	6,00 €
Assortiment de charcuterie (4tr/pers) (jambon, pâté, saucisson, andouille)	6,00 €
Assortiment de viande (2 tr/pers)	6,00 €

Entrées Chaudes

Tarte au saumon,poireaux	26,00 €/kg
Pizza	10,50 €
Jambon braisé au porto	7,50 €
Coquille Saint-jacques (traditionnelle)	5,50 €
Coquille bretonne (St jacques,safran)	6,00 €
Bouchée à la reine (ris de veau)	5,50 €
Croustillant de saint-jacques au sauterne (fondue de poireaux et st jacques)	7,10 €
Cassolette saint-jacques (noix de saint-jacques et julienne de légumes)	7,10 €

Poissons Chauds



Dos de cabillaud à la crème de chorizo	8,50 €
Filet de dorade à la crème de champignons	8,00 €
Saumon à l'oseille	8,50 €
Filet de saint-pierre sauce safranée citronnée	9,50 €
Brochette de saint-jacques et sa julienne safranée	9,50 €
Fleuron de saint-jacques à la crème de noilly	9,50 €
Lotte au poivre vert ou à l'américaine	9,00 €
Bar sauce champagne ou sauce asperges	10,50 €
Filet de turbot aux girolles et au sauterne	12,50 €
Choucroute de la mer	9,50 €
Brandade de morue	8,00 €

Tous nos poissons sont accompagnés d'un tian de légumes
et de riz safrané

Volailles

Emincé de volaille ou de bœuf ou de porc	8,00 €
Canard aux pêches ou aux oranges	8,00 €
Confit de canard	8,00 €
Caille farcie mandarines ou griottes	8,50 €
Poule au riz	8,00 €
Coq au vin	8,50 €
Suprême de pintade	8,50 €
Magret de canard au miel ou poivre vert ou au cidre	9,00 €
Filet de canard à la périgourdine aux 4 épices et miel	10,50 €

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un gratin
dauphinois et de carottes fanes

Les Viandes

Tartiflette	7,50 €
Langue de bœuf sauce madère	7,50 €
Chili con carne	7,50 €
Sauté de veau	8,50 €
Paupiette de veau aux champignons (1 pièce)	8,50 €
Bœuf bourguignon	8,50 €
Cassoulet (chipolata, saucisson à l'ail, lard, agneau)	9,50 €
Paëlla (crevettes, moules, poulet, encornet)	8,50 €
Potée bretonne (lard, jarret, saucisse)	9,00 €
Tajine d'agneau ou poulet ou veau	8,50 €
Colombo d'agneau	8,50 €
Rougail (saucisse, riz)	7,50 €
Mignon de porc aux figues ou aux endives	8,50 €
Porcelet de lait en cocotte	9,00 €
Cochon de lait à la moutarde à l'ancienne ou tomate confite	9,00 €
Couscous royal (poulet, agneau, 1 merguez)	8,50 €
Choucroute royale (saucisse fumée, lard, jarret, saucisse)	9,50 €
Souris d'agneau à la tomate confite ou romarin	9,50 €
Tournedos Rossini	11,50 €
Gibelotte de lapin à la provençale ou aux oignons	8,50 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de 2 garnitures
Possibilité de prêt de caisson isotherme

Livraison uniquement à partir de 50 parts et suivant le lieu
sinon retrait au magasin

Buffets Froids

Prévoir 48 h à l'avance

BUFFET FROID N°1

15,00€ TTC

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

BUFFET FROID N°2

16,00€ TTC

Médaille de saumon sur lit de macédoine (1 tr/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

18,80€ TTC

Melon et sa chiffonade de jambon cru (1 tr/pers) (suivant saison)
Cascade de saumon fumé (1 tr/pers)
Assortiment de salades composées (200 gr/pers)
Rosbeef (1 tr/pers)
Jambon à l'os (1 tr/pers)
Eventail de fromages et son pain aux céréales
Moutarde, chips, mayonnaise, cornichons, beurre
Tarte

Pain 0,70 €
Vaisselle jetable 2,00 €
Vaisselle porcelaine voir loueur

Livraison gratuite minimum 30 pers et suivant lieu
ou livraison 30,00 € ou retrait au magasin



BRUNO VETTIER
Traiteur

Cocktail Dînatoire

Prévoir 48 h à l'avance

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

GOURMAND (14 pièces) 17,50€ TTC

- Pain surprise (2/pers)
- Toasts variés (2/pers)
- 1/2 Croque rosbief (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) 19,50€ TTC

- Brioche saumon et crabe (2/pers)
- Batonnets de crudités et ses sauces (2/pers)
- Salade composée dans mini-bol de pain (1/pers)
- Mini bagnat de poulet (1/pers)
- Canapé concombre et crevettes (1/pers)
- Mini-pain aux céréales à la rosette (1/pers)
- Brochette de coppa, abricot, fromage (1/pers)
- Moricette 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 minimum 20 pers et suivant lieu
ou livraison 30,00 € ou retrait au magasin

Plateaux-repas

Prévoir 48 h à l'avance

LE VEGETARIEN 12,90€ TTC

Salade safari (quinoa, graines de courges et cranberries)
Assiette de crudités
carottes, céleri, concombre, maïs, betterave, tomate
pain, brie
Fromage blanc et son coulis de fruits rouges
Sans boisson

Suggestions plateaux automne hiver

LE BISTROT 12,90€ TTC

Assiette de charcuterie (3 t) 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 fromage blanc
Sans boisson

LE TERROIR 15,40€ TTC

Assiette du maraîcher (concombre, carottes, betteraves,
fines herbes)
Pavé de merlu et sa crème aoïli
ou
Rosbeef et piémontaise
Pain, fromage
Eclair au grand marnier
Sans boisson



LA VALEUR SURE 18,10€ TTC

Salade paysanne (pommes de terre, lardons, saucisson à l'ail)
Emincé de canard et salade d'épinards
Pain, St Nectaire
Tarte crème brûlée
Sans boisson

Plateaux-repas

Prévoir 48 h à l'avance

Suggestions plateaux été

LE PRINTANIER 13,40€ TTC

Salade fraîcheur (mesclun de salade, tomates séchées, dés de fromage, sauce basilic)

Rosbeef et salade italienne

Pain, brie

Tarte normande (pommes)

Sans boisson



L'ESTIVALE 14,50€ TTC

Salade bachelor's ou salade boulgour (tomate, abricot, ciboulette, boulgour)

Pavé de saumon et salade estivale (jeunes pousses, tomate, mozzarella)

Pain, St nectaire

Tarte abricot

Sans boisson



Panachage possible à partir de 8 plateaux
sinon plateaux identiques

Livraison gratuite à partir de 6 plateaux

En dessous, tarif livraison 30.00 €

Plateaux Gala

Prévoir 48 h à l'avance

GOURMAND 22,50€ TTC

Assiette italienne

(parme, coppa, mesclun, gressin de tomates olives)

Aiguillette de colin

ou

Rôti de veau à la tapenade de poivron riz milanais

(riz, petits légumes et tagliatelles de courgettes)

Duo de fromages affinés

Tartelette stick citron meringuée

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

PASSION 24,50€ TTC

Wrap saumon accompagné de sa sauce blanche

Noix de st jacques au balsamique

ou

Fondant de poulet salade d'épinards

Duo de fromages affinés

Réductions sucrées (3/pers)

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



Panachage possible à partir de 8 plateaux
sinon plateaux identiques

Livraison gratuite à partir de 6 plateaux

En dessous, tarif livraison 30.00 €