



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) 28,50 €

Moyen (10 pers., 50 toasts) 34,00 €

Gros (15 pers., 60 toasts) 38,00€

BRIOCHE SAUMON ET CRABE

Petit (6 à 7 pers., 40 toasts) 32,00 €

Moyen (10 pers., 50 toasts) 38,00 €

Gros (15 pers., 60 toasts), 43,00 €

Buffet apéritif N°1 (5 pièces) 6,30€ 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) 9,20€ TTC

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 N°3 (10 pièces) 12,10€ 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)

17,50€ TTC

Planche de fromage (4 pers)

20,50€ TTC

Nos suggestions

pour vos cocktails apéritifs ou dînatoires

À la pièce

Bâtonnet de crudités
Choux-fleur, carotte, concombre, tomate cerise 2,20 €

Toast varié 1,20 €
Saumon, anchois, jambon cru, rillettes de maquereaux, tapenade, œuf-tomate

Verrine 2,20 €
Foie gras ou avocat, crevettes ou pommes, thon ou poivrons

Roulé de crêpe saumon, ciboulette et salade 1,20 €

Mini-cassolette 2,20 €
Perle marine, capaccio de st jacques, piperade au chorizo

Mini-galette fromage ou rillettes ou pâté 1,00 €

Mini-brochette 1,50 €
Porc ananas, jambon sec ou fromage, raisin ou copa, abricot, fromage

Moricette océane 1,35 €

Navette mousse de foie ou jambon cru 1,35 €

Tartine jambon cru ou anchois 1,35 €

Mini-tortillas (poulet, jambon serrano ou légumes chèvre, ou saumon fumé) 1,30 €

Mini-pizza ou quiche ou friand ou hot-dog ou croque-monsieur 0,95 €

Mini-bouchées à la reine ou saint-jacques 0,95 €

Pain de campagne 1,35 €
Blanc de volaille ou saumon à la crème de ciboulette

Min-blinis roquefort et poire 1,55 €

Eventail fromage 2,20 €

Farandole sucrée 1,30 €

Les Entrées

Entrées Froides

Saumon fumé	suivant cours
Mille-feuille de saumon et crabe	5,80 €
Gâteau de crêpes	5,80 €
Verrine Fontainebleau (crabe, écrevisses, mangue)	5,80 €
Avocat crabe	4,50 €
Terrine de saumon ou terrine saint-jacques	6,00 €
Médailon de saumon	7,00 €
Saumon en bellevue	8,50 €
Coquille de langouste	6,90 €
Coquille de crabe	6,10 €
Coquille saumon	5,10 €
Coquille océane	4,80 €
Foie gras de canard	suivant cours
Plateau de foie gras de canard et ses 3 saveurs (figue fraîche, compote d'oignons, pain d'épice)	12,50 €
Plateau de crudités variés (250 g)	5,50 €
Assortiment de jambon (3 tr/pers)	6,50 €
Assortiment de charcuterie (4tr/pers) (jambon, pâté, saucisson, andouille)	6,50 €
Assortiment de viande (2 tr/pers)	6,50 €

Entrées Chaudes

Jambon braisé au porto	8,50 €
Coquille Saint-Jacques (traditionnelle)	6,00 €
Coquille bretonne (St jacques, safran)	6,90 €
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	9,50 €
Filet de dorade à la crème de champignons	8,50 €
Saumon à l'oseille	9,50 €
Filet de saint-pierre sauce safranée citronnée	9,50 €
Brochette de saint-jacques et sa julienne safranée	10,50 €
Fleuron de saint-jacques à la crème de noilly	10,50 €
Lotte au poivre vert ou à l'américaine	10,50 €
Bar sauce champagne ou sauce asperges	10,90 €
Filet de turbot aux girolles et au sauterne	13,90 €
Choucroute de la mer	10,50 €
Brandade de morue	9,00 €

Tous nos poissons sont accompagnés de 2 garnitures

Volailles

Gibelotte de lapin à la provençale ou aux oignons	8,50 €
Emincé de volaille ou de bœuf ou de porc	8,50 €
Canard aux pêches ou aux oranges	8,50 €
Confit de canard	9,00 €
Caille farcie mandarines ou griottes	9,00 €
Poule au riz	8,50 €
Coq au vin	8,50 €
Suprême de pintade	9,90 €
Magret de canard au miel ou poivre vert ou au cidre	9,90 €
Filet de canard à la périgourdine aux 4 épices et miel	11,90 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de 2 garnitures

Les Viandes

Tartiflette	8,00 €
Langue de bœuf sauce madère	8,00 €
Chili con carne	8,00 €
Sauté de veau	9,00 €
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)	9,50 €
Tajine d'agneau ou poulet ou veau	9,00 €
Colombo d'agneau	9,00 €
Rougail (saucisse, riz)	8,50 €
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)	9,00 €
Choucroute royale (saucisse fumée, lard, jarret, saucisse)	9,00 €
Souris d'agneau à la tomate confite ou romarin	13,00 €
Tournedos Rossini	13,90 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de 2 garnitures

Possibilité de prêt de caisson isotherme

Livraison uniquement à partir de 50 parts sinon retrait au magasin

Buffets Froids

Prévoir 48 h à l'avance

BUFFET FROID N°1

17,00€ 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

18,50€ 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

21,50€ TTC

Melon et sa chiffonade de jambon cru (1 tr/pers) (suivant saison)
ou assortiment de charcuterie (jambon blanc, chorizo, rosette)
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 0,75 €
Vaisselle jetable 2,30 €
Vaisselle porcelaine voir loueur

Livraison gratuite minimum 20 pers et suivant lieu
ou livraison 30,00 €



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) 20,50€ TTC

- Pain surprise (2/pers)
- Toasts variés (2/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) 22,50€ TTC

- Brioche saumon et crabe (2/pers)
- Batonnets de crudités et ses sauces (2/pers)
- Salade composée dans mini-bol de pain (1/pers)
- 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)
- 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 €

Plateaux-repas

Prévoir 48 h à l'avance

LE VEGETARIEN 14,90€ TTC

Salade cramberries

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 14,90€ 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 17,80€ 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 20,90€ 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 15,50€ 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 16,70€ 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 25,90€ 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 28,50€ TTC

Wrap saumon accompagné de sa sauce blanche

Noix de st jacques au balsamique

ou

Fondant de poulet aux légumes

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 €



Escalopes de dinde ... 1kg
 Rôti de dinde 1kg
 Cordons bleus 1kg
 Cuisses de dinde 1kg

Colis n°1 Dinde (4kg)

38,50€

Le colis

Soit **9** €⁶² le kg

Colis n°2 Poulet (4,4kg)

50,40€

Le colis

Soit **12** €⁶⁰ le kg



Escalopes de poulet... 1kg
 Cuisses de poulet..... 1kg
 Poulet 1,4kg
 Pilons poulet cuit..... 1kg

Colis n°3 Porc (4kg)

33,80€

Le colis

Soit **8** €⁴⁵ le kg



Côtes ou échine de porc .. 1kg
 Paupiettes de porc (9 pièces) 1kg
 Saucisses 1kg
 Rôti de porc Filet sans os .. 1kg

Colis n°4 Porc/ Boeuf (8kg)

95,70€

Le colis

Soit **11** €⁹⁶ le kg



Côtes ou échine de porc 1kg
 Paupiettes de porc (9 pièces).. 1kg
 Saucisses 1kg
 Rôti de porc filet sans os 1kg
 Steaks Hachés 1kg
 Biftecks (tranche, gîte noix) ... 1kg
 Rôti de Boeuf (tranche, macreuse). 1kg
 Boeuf à braiser ou bourguignon. 1kg



Boeuf braisé ou bourguignon .. 1kg
 Biftecks (tranche, gîte noix).. 1kg
 Bœuf Pot au feu 1kg
 Rôti de Bœuf 1kg
 Sauté de veau (av et s/os) 1kg
 Rôti de porc filet sans os 1kg
 Côtes ou échine de porc 1kg
 Saucisses 1kg
 Escalopes de dinde 1kg
 Poulet 1,4kg

Colis n°5 Volaille/Veau/Porc/Boeuf
 (10,4kg)

117,80€

Le colis

Soit **11** €⁷⁸ le kg