






BRUNO VETTIER
Traiteur

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi	09:00 - 19h30
Mardi	09:00 - 19h30
Mercredi	09:00 - 19h30
Jeudi	09:00 - 19h30
Vendredi	09:00 - 19h30
Samedi	09:00 - 19h30
Dimanche	Fermé

NOUS CONTACTER

-  Centre Commercial Les Longs-Champs,
35700 RENNES
-  02 99 38 13 38
-  bruno.vettier@wanadoo.fr

BRUNO VETTIER



LES BLEUETS, Rennes B 422 493 015 | Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.
Imprimé par ABAE. Ne pas jeter sur la voie publique.



Carte traiteur



BRUNO VETTIER
Traiteur

www.bruno-vettier.fr

<i>Buffet Apéritif</i>	3
<i>Nos suggestions pour vos cocktails apéritif ou dînatoire</i>	4
<i>Entrées froides</i>	4
<i>Entrées chaudes</i>	6
<i>Poissons chauds</i>	6
<i>Viandes</i>	7
<i>Volailles</i>	7
<i>Buffets froids</i>	8
<i>Cocktail dînatoire</i>	8
<i>Plateaux-repas froids</i>	9
<i>Plateaux gala</i>	10
<i>Les colis</i>	11



BUFFET APÉRITIF

— Prévoir 48 h à l'avance

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/pers.) **6,50 €**

- 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/pers.) **9,50 €**

- Toasts variés (2/pers.)
- Mini-galette garnie (1/pers.)
- Fromage ou pâté ou rillettes
- Financier chèvre et chorizo (1/pers.)
- Mini-briochain (1/pers.)
- Macaron et réduction sucrée (2/pers.)

Buffet apéritif N° 3

(10 pièces/pers.) **12,50 €**

- 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.)
- Mini-tortillas (1/pers.)
- Moricette océane (1/pers.)

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

Planche de charcuterie (4 pers.) **17,90 €**

Planche de fromage (4 pers.) **21,00 €**



Livraison 30,00 €
Offerte à partir de 300,00€

NOS SUGGESTIONS POUR VOS COCKTAILS APÉRITIF OU DÎNATOIRE

— À la pièce



Bâtonnet de crudités

Carotte, concombre, tomate cerise

2,40 €



Toast varié

Saumon, anchois, jambon cru, rillettes de maquereaux, tapenade, œuf-tomate

1,30 €



Verrine

Foie gras ou avocat, crevettes ou pommes, thon ou crabe ou saumon

2,30 €

Roulé de crêpe

Saumon, ciboulette, salade

1,30 €

Carpaccio de St-Jacques

2,30 €

Mini-galette

Fromage ou rillettes ou pâté

1,10 €

Mini-brochette

Porc ananas, jambon sec ou fromage, raisin ou copa, abricot, fromage

1,70 €

Moricette océane

1,35 €



Navette

Mousse de foie ou jambon cru

1,50 €



Tartine jambon cru ou anchois

1,45 €



Mini-tortillas poulet ou jambon serrano ou légumes chèvre ou saumon fumé

1,40 €

Mini-pizza ou quiche ou friand ou hot-dog ou croque-monsieur

0,95 €

Mini-bouchées à la reine ou St-Jacques

0,95 €

Pain de campagne

Blanc de volaille ou saumon à la crème de ciboulette

1,50 €

Mini-blinis roquefort et poire

1,55 €

Tartare St-Jacques

2,95 €

Eventail fromage

2,50 €

Farandole sucrée

1,50 €

ENTRÉES FROIDES

Saumon fumé

suivant cours

Eclair au saumon

5,80 €

Gâteau de crêpes

5,80 €

Avocat crabe

4,60 €

Terrine de saumon, St-Jacques

6,00 €

Médailon de saumon

7,00 €

Coquille de langouste

6,90 €

Coquille de crabe

6,10 €

4

Coquille saumon

5,10 €

Coquille océane

4,90 €

Foie gras de canard

suivant cours

Plateau de crudités variés (250 g)

5,50 €

Assortiment de jambon (3 tr/pers.)

6,50 €

Assortiment de charcuterie (4 tr/pers.)

6,50 €

Jambon, pâté, saucisson, andouille

Assortiment de viande (2 tr/pers.)

6,50 €

5



ENTRÉES CHAUDES

Coquille St-Jacques (traditionnelle)	6,00 €
Coquille bretonne St-Jacques et sa julienne de légumes sauce safranée	6,90 €
Bouchée à la reine ris de veau	5,50 €
Croustillant de St-Jacques au sauternes fondue de poireaux et St-Jacques	7,10 €
Cassolette St-Jacques noix de St-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	9,50 €
Saumon sauce safranée	9,50 €
Filet de St-pierre sauce champagne	9,50 €
Brochette de St-Jacques et sa julienne de légumes sauce safranée	10,50 €
Fleuron de St-Jacques à la crème de noilly	10,50 €
Lotte au poivre vert ou à l'américaine	10,50 €
Bar sauce asperges	10,90 €
Choucroute de la mer	10,50 €
Brandade de morue	9,00 €

Tous nos poissons sont accompagnés de 2 garnitures



Toutes nos viandes
et volailles sont
**accompagnées de
2 garnitures**

VIANDES

Tartiflette	8,50 €	Colombo d'agneau	9,00 €
Langue de bœuf sauce mère	8,00 €	Rougail saucisse, riz	8,50 €
Chili con carne	8,50 €	Mignon de porc aux figues ou aux endives	8,50 €
Sauté de veau	9,00 €	Porcelet de lait en cocotte	9,00 €
Paupiette de veau aux champignons (1 pièce)	9,00 €	Cochon de lait à la moutarde à l'ancienne ou tomate confite	9,50 €
Bœuf bourguignon	8,50 €	Couscous royal poulet, agneau, 1 merguez	10,00 €
Cassoulet chipolata, saucisson à l'ail, lard, agneau	10,00 €	Choucroute royale saucisse fumée, lard, jarret, saucisse	10,50 €
Paëlla crevettes, moules, poulet, encornet	9,00 €	Souris d'agneau à la tomate confite ou romarin	13,00 €
Potée bretonne lard, jarret, saucisse	10,00 €	Tournedos Rossini	13,90 €
Tajine d'agneau ou poulet ou veau	9,00 €		

Possibilité de **prêt de container**.

Livraison uniquement à partir de 50 parts sinon retrait au magasin. Prévoir 48 h à l'avance.

VOLAILLES

Gibelotte de lapin à la provençale ou aux oignons	9,00 €
Emincé de volaille ou de bœuf ou de porc	8,50 €
Canard aux pêches ou aux oranges	9,00 €
Confit de canard	9,00 €
Poule au riz	8,50 €
Coq au vin	8,50 €
Suprême de pintade	9,90 €
Magret de canard au poivre vert ou au cidre	10,00 €
Filet de canard à la périgourdine aux 4 épices et miel	11,90 €

BUFFETS FROIDS

Buffet froid N°1 18,00 €

- 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 19,90 €

- Médaille de saumon sur lit de macédoine (1 tr/pers.)
- Chiffonnade 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 22,50 €

- Melon et sa chiffonnade 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 Rostello (1 tr/pers.)
- Eventail de fromages et son pain aux céréales
- Moutarde, chips, mayonnaise, cornichons, beurre
- Tarte

Pain 0,80 €

Vaisselle jetable 2,30 €

COCKTAIL DÎNATOIRE

Prévoir 48 h à l'avance Pour remplacer un déjeuner ou un dîner, le cocktail déjeuner/dînatore est la solution, prévoir minimum 14 pièces par personne.

Gourmand 14 pièces

- Pain surprise (2/pers.)
- Toasts variés (2/pers.)
- Tartine jambon cru (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.)

21,50 €

Délice 17 pièces

- Brioche saumon et crabe (2/pers.)
- Bâtonnets de crudités et ses sauces (2/pers.)
- Salade composée dans mini-bol de pain (1/pers.)
- Mini-briochain (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.)

23,50 €

Livraison gratuite minimum 20 personnes et suivant lieu ou livraison. 15,00€ en sus pour Rennes et 30,00€ extérieur de Rennes.

PLATEAUX-REPAS FROIDS

Prévoir 48 h à l'avance

Sans boisson

Le végétarien

- Salade cramberries
- Assiette de crudités
- Carottes, céleri, concombre, maïs, betterave, tomate
- Pain, brie
- Fromage blanc et son coulis de fruits rouges

15,90 €

Suggestion plateaux été

Le printanier

- Salade fraîcheur (mesclun de salade, tomates séchées, dés de fromage, sauce basilic)
- Rosbeef et salade italienne
- Pain, brie
- Tarte multifruits

16,90 €

L'estivale

- Salade bachelor's ou salade de safari (quinoa, graines de courge, cranberries)
- Pavé de saumon et salade estivale (jeune pousse, tomate confite et suprême de citron)
- Pain, St nectaire
- Tarte abricot

17,90 €

Suggestion plateaux automne hiver

Le bistrot

- 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

15,90 €

Le terroir

- Assiette du maraîcher (concombre, carottes, betteraves, fines herbes)
- Pavé de flétan

ou

- Rosbeef et piémontaise
- Pain, fromage
- Tarte aux pommes

18,90 €

La valeur sûre

- Salade caraïbe
- Emincé de canard et salade d'épinards
- Pain, St Nectaire
- Eclair au grand marnier

21,90 €

AUTOMNE & HIVER

ÉTÉ



PLATEAUX GALA

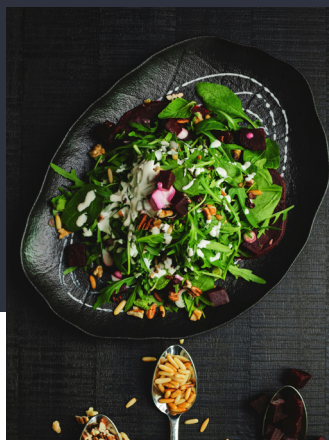
Prévoir 24 h à l'avance

Gourmand 26,90 € Passion 29,20 €

- Assiette Gourmande (feuilleté fromage, mesclun et tomates confites)
- 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
- Tarte citron meringuée
- Wrap saumon accompagné de sa sauce blanche
- Noix de St-Jacques au balsamique ou suprême de pintade à la tomate
- Duo de fromages affinés
- Réductions sucrées (3/pers.)

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

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



Minimum de 6 plateaux en commande avec 1 choix de menu pour l'ensemble des convives
Livraison gratuite à partir de 6 plateaux
Livraison Rennes 15 € en sus | Livraison hors Rennes 30 € en sus

Les colis

Colis n°1 DINDE

Escalopes de dinde1Kg
Rôti de dinde1Kg
Cordons bleus1kg
Cuisses de dinde1Kg

4 kilos **38,50 € le colis**
soit 9,62 € le kg

Colis n°2 POULET

Escalopes de poulet.....1Kg
Cuisses de poulet.....1Kg
Poulet1Kg
Pilons de poulet cuit1Kg

4,4 kilos **50,40 € le colis**
soit 12,60 € le kg

Colis n°3 PORC

Côtes ou échine de porc1kg
Paupiettes de porc (9 pièces)1kg
Saucisses.....1kg
Rôti de porc filet sans os1kg

4 kilos **33,80 € le colis**
soit 8,45 € le kg

Colis n°4 PORC/BŒUF

Côtes ou échine de porc.....1kg
Paupiettes de porc (9 pièces)1kg
Saucisses.....1kg
Roti de porc filet sans os1kg
Steacks hachés1kg
Biftecks (tranche, gîte noix)1kg
Rôti de bœuf (tranche, macreuse)....1kg
Bœuf à braiser ou bourguignon.....1kg

8 kilos **95,70 € le colis**
soit 11,96 € le kg

Colis n°5 VOLAILLE/VEAU/ PORC/BŒUF

Bœuf à braiser ou bourguignon.....1kg
Biftecks (tranche, gîte noix)1kg
Bœuf pot au feu1kg
Rôti de bœuf.....1kg
Sauté de veau (av et s/os)1kg
Rôti de porc filet sans os1kg
Côtes ou échine de porc.....1kg
Saucisses.....1kg
Escalopes de dinde1kg

10,4 kilos **117,80 € le colis**
soit 11,78 € le kg

La Maison Vettier se réserve le droit de remplacer un produit manquant, si le délai de commande est trop court ou en cas de problème d'approvisionnement.