

Plateau de Charcuteries

5,00 € /pers pour 8 pièces

1 tr rôti de porc	1 tr de rosette
1/2 tr de jambon blanc	1 tr de chorizo
2 tr de saucisson à l'ail	1 tr d'andouille
	1/2 tr de salami

6,50 € /pers pour 12 pièces

1 tr de rôti de porc	2 tr de rosette
1/2 tr de jambon blanc	1 tr d'andouille
2 tr de saucisson à l'ail	1/2 tr de salami
2 tr de chorizo	Pâtés et rillettes



Pack grillades

(sur commande)

Pack 10 pers 30,00 €

- 10 chipolatas natures
- 5 chipolatas aux herbes
- 5 boudins noirs
- 5 chipolatas au piment d'Espelette

Pack découverte 10 pers 50,00 €

- 5 brochettes de dinde marinées
- 5 rougaillettes
- 5 saucisses aux piments d'Espelette
- 5 saucisses au couteau

Pack 20 pers 70,00 €

- 20 chipolatas natures
- 10 merguez
- 10 boudins noirs
- 10 saucisses au piment d'Espelette

Document non contractuel sujet à modifications sans préavis

Notre charte de qualité

Nous apportons un soin tout particulier à la qualité de nos buffets traiteur. Tous les plats proposés pour nos buffets sont préparés dans notre cuisine avec des produits de qualité :

- Porcs fermiers Label Rouge
- Viande origine France
- Œufs de plein air
- Charcuterie « maison » sans colorants, ni additifs, ni conservateurs
- Producteurs locaux

Nos spécialités

Magasin


- Grillons
- Pieds farcis
- Rillaux
- Andouilles
- Terrine de joues de porc
- Marbré de persillade au porto
- Saucisses au couteau
- Saucisses belle-mère
- Andouillettes

Traiteur

- Cochon grillé
- Jambon à l'os
- Paupiette de Saumon
- Filet mignons au cidre



8 place de l'Église - 44530 Guenrouët
Tél. : 02 40 87 64 22

 Charcuterie-Guibert - www.guibert-traiteur.com

Ouverts du mardi au samedi de 8 h à 13 h et de 15 h 30 à 19 h
et le dimanche de 8 h à 13 h
Présence sur le marché de Saint-Nazaire :
mardi, vendredi et dimanche



Menu Traiteur 2020 - 2022

Studio Christine Métaut - 06 10 15 41 38 - Ne pas jeter sur la voie publique



Buffet Chaud

16,50 € / pers

Prêt du couvert (rendu propre)

Salades composées

(au choix selon le nombre de pers)

Fraicheur - Piémontaise - Norvégienne - Pêcheur - Carottes râpées - Taboulé - Indienne - Strasbourgeoise - Marco-Polo

Plats chauds

Porcelet farci rôti *(min. 30 pers)*

Jambon à l'os sauce au porto, poivre, etc. *(min. 30 pers)*

Filet mignon sauce au cidre

Filet mignon farci sauce forestière ou savoyarde

Cuisse de canard sauce au choix

Paupiette de saumon aux petits légumes

Garniture : ratatouille, gratin dauphinois, fagot de haricots vert, haricots blanc *(2 au choix)*

Salade, fromage, pain

Supplément de pâtés et rillettes + cornichons

1,50 € / pers

Buffet Froid

12,50 € / pers

Prêt du couvert (rendu propre)

Salades composées

(au choix selon le nombre de pers)

Norvégienne - Piémontaise - Italienne - Marco-Polo - Paysane
Strasbourgeoise - Indienne - Carottes râpées - Fraicheur

Viande froide

1 tranche de **rôti de bœuf**

2 tranches de **rôti de porc**

Escalope de **dinde marinée**

Chips et condiments : mayonnaise, ketchup, moutarde, cornichons

Possibilité de garniture chaude : gratin, haricots blancs, ratatouille en remplacement des chips

pour **1,50 € / pers**

Salade, fromage, pain

Supplément de pâtés et rillettes + cornichons

1,50 € / pers

Cocktail

Brochettes - 0,65 € la pièce

Ananas, rôti de porc, noix de coco

Crevettes, pamplemousse, menthe

Marbré au porto, tomate cerise

Melon, rosette

Mini blinis et toasts - 0,75 € la pièce

Mini blinis guacamole crevette

Toast tapenade à la tomate et olive

Toast tartare de saumon

Briochettes - 0,85 € la pièce

Briochettes au saumon fumé

Briochettes au foie gras

Feuilleté sicilien et pizza (à réchauffer) - 25,00 €

Plaque de feuilleté sicilien pré-coupé *(environ 60 pièces)*

Pain surprise - 32,00 €

Pain surprise charcuterie et fromage *(environ 60 pièces)*

Formule assortiment (10 pièces) - 6,50 €/pers

Brochettes, mini blinis, toasts, pains surprises, briochettes, etc.



Plat Unique

Choucroute

(Jarret, lard, saucisson à l'ail, saucisse fumée)

12,50 €

Couscous

(Agneau, merguez, poulet)

11,50 €

Paëlla

(Poulet, jambon fumé, langoustine, moule, chorizo)

11,50 €

Bourguignon

(Bœuf, oignons, carottes, pommes de terre)

9,50 €

Parmentier de confit de canard

(En barquette en bois individuelle, origine IGP canard du Sud-Ouest)

6,50 €

Porcelet farci (+ 2 garnitures)

11,50 €

Jambon à l'os (+ 2 garnitures)

11,50 €

Cassoulet au confit de canard

12,50 €

Pour vos Réceptions

Entrées froides

Maraichère de crabe

5,80 €

Finistère de crabe et fonds d'artichauts

6,80 €

Tartare de saumon et sa brunoise de légumes

6,50 €

Assiette de charcuteries «Maison»

6,50 €

Dôme de saumon

6,80 €

Entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques à la normande

5,80 €

Cassolette de la mer

5,80 €

Viandes*

1/2 Magret de canard sauce mendiant (fruits secs)

11,50 €

Filet mignon sauce forestière ou savoyarde

11,50 €

Cuisse de canard sauce porto

10,50 €

Cassolette de mignon de porc et brunoise de légumes

12,50 €

** accompagnement gratin dauphinois*

Poissons*

Choucroute de la mer

11,50 €

Paupiette de saumon aux petits légumes

9,50 €

Cabillaud au beurre nantais

11,50 €

Saint-Jacques aux petits légumes

11,80 €

** accompagnement riz parfumé*

