

CELTIC TRAITEUR

Z.A TOURNEBRIDE
2 rue des châtaigniers
35140 GOSNE
Tél : 02 23 22 52 50
Port : 06 80 91 37 79
@ : celtictraiteur@orange.fr



Celtic Traiteur

LES SPÉCIALITÉS DU CHEF

LES ENTRÉES FROIDES :

Noix de St Jacques juste snackées au poivre Timut, coulis épinard et basilic, crémeux de saison et mini légumes	14.95€ TTC
Finger de Saumon fumé Maison, huile de pistou, crémeux de céleri et mini légumes	14.30€ TTC
Rouelles de Homard sur mini ratatouille Niçoise en verrine, coulis crustacé	17.80€ TTC
La terrine de Foie Gras mi-cuit, chutney mangue et épices servit avec ses mini légumes	15.90€ TTC
Le Marbré de Foie Gras au Chouchen et sarrasin, chutney pomme gingembre	15.90€ TTC
Tartare de noix de coquilles Saint Jacques aux fruits de la passion en verrine, grenade et aneth	16.20€ TTC

LES PLATS DE POISSONS ET LEUR ACCOMPAGNEMENT :

Le trio de ravioles de Langoustines, sauce Américaine,	14.70€ TTC
Le Dos de Cabillaud en vapeur d'algues, crème de coques,	15.80€ TTC
Le Mille Feuilles de Coquilles Saint Jacques en croquant sarrasin, beurre Nantais	16.20€ TTC
Le Filet de Saint Pierre rôti poêlé, sauce Armoricaïne,	17.30€ TTC
La Marmite de l'Océan au beurre blanc (noix de Saint Jacques, Langoustines, Cabillaud, moules)	15.95€ TTC
Le Rôti de Lotte à la Coppa, coulis de poivrons jaunes	16.70€ TTC
Le dos de Barbue au poivre Malabar, sauce vierge, légumes	16.40€ TTC

LES PLATS DE VIANDES ET LEUR ACCOMPAGNEMENT :

Le Tournedos de filet de Canard, sauce aigre douce au cidre	16.15€ TTC
Le finger de Magret de Canard, sauce miel de sarrasin	15.90€ TTC
Le Pavé de Bœuf Chateaubriand, jus réduit au thym	17.65€ TTC
Le Médaillon de Veau dans le quasi, crème de Foie Gras	17.40€ TTC
Le Suprême de Pintade en éventail, crème de girolles	14.95€ TTC
Le Mignon de Porc façon pavé, sauce caramel au beurre salé	14.50€ TTC
Le Canon d'Agneau rôti, jus réduit au romarin	17.30€ TTC

ACCOMPAGNEMENTS :

Poêlée de légumes multicolores de saison « façon wok »
Mini gratin dauphinois,
Mini flan de légumes de saison
Crémeux de patates douces (oranges ou violettes)
Écrasé de pommes de terre (à l'huile de Truffe ou aromates marines ou nature)
Brochette de pommes de terre Grenailles à la fleur de Thym
Galette de pommes de terre façon « glousky » aux herbes fraîches
Tagliatelles de légumes colorés
Poêlée Forestière (cèpes, pleurotes, girolles)
Pomme « Anna »
Spätzles
Tian de courgettes sur crémeux d'épinards

