

CELTIC TRAITEUR

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



Celtic Traiteur



CARTE -COCKTAIL APÉRITIF

PAIN SURPRISE

Le pain surprise façon Rubicube (60 toasts) garniture mixte, viande ou poisson
Le pain surprise façon Rubicube (40 toasts) garniture mixte, viande ou poisson

41.25 € TTC pièce
27.80 € TTC pièce

CANAPÉS

Dôme de Foie Gras façon rocher sur pain d'épices, carrot cake à la chair de tourteau, Cheese cake au Saumon fumé et aneth, Cannelé aux olives, Moelleux aux petits pois, roulade Saumon fumé, wrap poulet et fromage frais ciboulette, wrap Jambon cru et chutney de mangues épices

1.25 € TTC pièce

CLUB SANDWICHES

Club complet Fromage frais et chorizo, roulé Florentin au roquefort et noix, roulé Florentin bœuf pistou, Bzh burger steak de truite et crème de raifort, Magret de canard fumé et chutney pomme gingembre en navette, Club poulet/comté, buns au Foie gras

1.30 € TTC pièce

RÉDUCTIONS SALÉES (à réchauffer)

Mini croque-Monsieur, mini quiche aux parfums marins, mini pizza pistou crevette, mini tartelette aux champignons, mini cheeseburger, mini quiche Lorraine

1.40 € TTC pièce

MINI BROCHETTES SALÉES

Gambas au Colombo, gambas noix de coco/Malibu
Poulet au Chouchen et Gavottes, poulet au Saté
Végétariennes : brocoli et ananas aux noisettes, légumes tournés au Marsala

1.50 € TTC pièce
1.40 € TTC pièce
1.30 € TTC pièce

MINI AUMONIERES

Bresaola et ricotta pistou ou ricotta poivrons rouges

1.55 € TTC pièce

VERRINES SALÉES

Douceur de Saumon fumé à l'aneth, crackers de sarrasin	2.30 € TTC pièce
Bar en vapeur d'algues sur crémeux de patate douce, coulis crustacé	2.35 € TTC pièce
Cabillaud en crumble sarrasin sur risotto crémeux, coulis poivrons jaune	2.40 € TTC pièce
Tartare de Noix de coquilles Saint Jacques à la passion	2.30 € TTC pièce
Dés de Saumon fumé en crumble pavot bleu sur mousseline de céleri rave	2.30 € TTC pièce
Noix de Coquilles Saint-Jacques snackées au poivre Timut sur crémeux d'avocat	2.55 € TTC pièce
Homard sur pana cotta fenouil et dés de tomates séchées	2.85 € TTC pièce
Tataki de thon aux épices, crémeux panaïs	2.25 € TTC pièce
Marbré de Foie Gras aux poires vanillées, chutney pomme gingembre	2.50 € TTC pièce
Queue de Langoustine sur mini ratatouille, sauce armoricaine	2.50 € TTC pièce
Mini crème brûlée au foie gras et pain d'épices	2.40 € TTC pièce
Mini crème brûlée tomates séchées et basilic	2.30 € TTC pièce
Liégeois de Langoustines aux essences de Badiane	2.20 € TTC pièce
Crème d'asperges vertes et son crumble de Jambon cru	2.30 € TTC pièce
Gaspacho de melon à la menthe (saison de Juin à Septembre)	2.10 € TTC pièce