

## 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 épicées

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

**2.30 € TTC pièce**  
**2.35 € TTC pièce**  
**2.40 € TTC pièce**  
**2.30 € TTC pièce**  
**2.30 € TTC pièce**  
**2.55 € TTC pièce**  
**2.85 € TTC pièce**  
**2.25 € TTC pièce**  
**2.50 € TTC pièce**  
**2.50 € TTC pièce**  
**2.40 € TTC pièce**  
**2.30 € TTC pièce**  
**2.20 € TTC pièce**  
**2.30 € TTC pièce**  
**2.10 € TTC pièce**