

## 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



### NOS PLATEAUX REPAS

(Pensez à commander au plus tard la veille de votre livraison avant 18h00)

#### FRESH ATTITUDE: (voir carte formule poke bowls)

**15.40 € TTC par invité**

#### PLATEAU REPAS FÉE VIVIANE:

**20.90 € TTC par invité**

##### SALADE MARINE

Composée d'un trio de gambas marinées Malibu et noix de coco accompagné d'une salade de Quinoa, rapé de carottes multicolores,...

Ou

##### SALADE CÉSAR

Composée de cubes de poulet marinés au Marsala et accompagnés de sucrose, croûtons à l'ail, sauce César et copeaux de Parmigiano Regiano.

##### DUO DE FROMAGES AFFINÉS

##### GOURMANDISE DU CHEF

Le coût des couverts, des serviettes, du beurre micro-pain, de l'eau minérale 50cl (plate ou gazeuse) et du pain (nature et céréales, possibilité sans gluten) est inclus dans le tarif.

#### PLATEAU REPAS 'MENHIR':

**22.10 € TTC par invité**

##### MOELLEUX DE SAUMON AU BASILIC, COULIS EPINARDS

OU

##### ŒUF POCHÉ SUR SALADE DE SARRASIN AUX LÉGUMES SÉCHÉS

##### SUPRÊME DE POULET EN EVENTAIL, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ

OU

##### DOS DE COLIN EN VAPEUR D'ALGUES, BEURRE D'AGRUMES

(légumes selon arrivage)

##### DUO DE FROMAGES AFFINÉS

##### GOURMANDISE DU JOUR

Le coût des couverts, des serviettes, du beurre micro-pain, de l'eau minérale 50cl (plate ou gazeuse) et du pain (nature et céréales, possibilité sans gluten) est inclus dans le tarif.

Un forfait kilométrique fixe de **15.60 € TTC** se déclenche pour toute commande inférieure à 5 plateaux repas (RENNES et sa périphérie, FOUGÈRES et sa périphérie).

## 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

### PLATEAU REPAS 'BROCÉLIANDE' :

**23.20 € TTC par invité**

MILLE FEUILLES DE SAUMON FUMÉ AUX CRACKERS DE SARRASIN  
OU  
PRÉSSÉ DE BŒUF AUX PETITS LÉGUMES EN TRANCHE, SAUCE TARTARE

MAGRET DE CANARD EN ÉVENTAIL, SAUCE MYRTILLES  
OU  
BROCHETTE DE GAMBAS DÉCORTIQUÉES MARINÉES A LA NOIX DE COCO  
CRÈME COCO CURRY  
(légumes selon arrivage)

DUO DE FROMAGES AFFINÉS

GOURMANDISE DU CHEF

Le coût des couverts, des serviettes, du beurre micro-pain , de l'eau minérale 50cl (plate ou gazeuse) et du pain (nature et céréales, possibilité sans gluten) est inclus dans le tarif.

### PLATEAU REPAS 'FÉE MORGANE':

**24.60 € TTC par invité**

CARPACCIO DE BŒUF A L'ITALIENNE  
OU  
MOELLEUX DE TOURTEAUX A L'ANETH, COULIS DE POIVRONS JAUNES

SUPRÊME DE PINTADE EN ÉVENTAIL, JUS RÉDUIT AU THYM  
OU  
DOS DE SAUMON RÔTI AU SÉSAME, CRÈME CITRONNÉE AU COMBAVA  
(légumes selon arrivage)

DUO DE FROMAGES AFFINÉS

GOURMANDISE DU CHEF

Le coût des couverts, des serviettes, du beurre micro-pain , de l'eau minérale 50cl (plate ou gazeuse) et du pain (nature et céréales, possibilité sans gluten) est inclus dans le tarif.

### PLATEAU REPAS EXCELLENCE :

**31.30 € TTC par invité**

MARBRÉ DE FOIE GRAS MI-CUIT, CHUTNEY POMME GINGEMBRE  
COQUILLES SAINT JACQUES SNACKÉES AU POIVRE TIMUT, COULIS ÉPINARDS ET BASILIC

CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ

DUO DE FROMAGES AFFINÉS

GOURMANDISE DU CHEF  
Salade de fruits frais

Le coût des couverts Inox, des serviettes ouatées, du beurre micro-pain , de l'eau minérale 50cl (plate ou gazeuse) et du pain (nature et céréales, possibilité sans gluten) est inclus dans le tarif.

*Un forfait kilométrique fixe de **15.60 € TTC** se déclenche pour toute commande inférieure à 5 plateaux repas (RENNES et sa périphérie, FOUGÈRES et sa périphérie).*

**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



**PLATEAU REPAS 'SANS GLUTEN' :**

**22.40 € TTC par invité**

TORTILLA AUX LÉGUMES DE SAISON  
OU  
MOELLEUX DE SAUMON AU BASILIC, COULIS EPINARDS  
  
TATAKI DE THON, COULIS DE POIVRONS JAUNES  
OU  
DOS DE VOLAILLE FORESTIÈRE EN EVENTAIL, JUS RÉDUIT AU THYM  
(légumes selon arrivage)  
  
DUO DE FROMAGES AFFINÉS  
  
GOURMANDISE DU CHEF

Le coût des couverts, des serviettes, du beurre micro-pain , de l'eau minérale 50 cl (plate ou gazeuse) et du pain sans gluten (nature et céréales) est inclus dans le tarif

**PLATEAU REPAS 'VEGAN' :**

**22.40 € TTC par invité**

HOUMOUS DE PETITS POIS ET CHIPS DE LÉGUMES  
OU  
CRÉMEUX DE RISOTTO AUX ASPERGES VERTES, TAGLIATELLES DE LÉGUMES COLORÉS  
  
BOULETTES AU SARRASIN SUR CONCASSÉ DE TOMATES  
OU  
FALAFEL AU QUINOA, COULIS DE POIVRONS ROUGES  
(légumes selon arrivage)  
  
GOURMANDISE DU CHEF

Le coût des couverts, des serviettes, du beurre micro-pain , de l'eau minérale 50cl (plate ou gazeuse) et du pain sans gluten (nature et céréales) est inclus dans le tarif.

*Un forfait kilométrique fixe de **15.60 € TTC** se déclenche pour toute commande inférieure à 5 plateaux repas (RENNES et sa périphérie, FOUGÈRES et sa périphérie).*