

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 Traiteurs

LES PLATS A PARTAGER

Afin de faciliter votre organisation, nous vous proposons une mise à disposition de bains maries électriques pour le maintien à bonne température de vos plats cuisinés pour 0.20€ TTC de plus par convive.

LE KIG HA FARZ

13 € TTC la part (service BUFFET compris), 11.60 € TTC la part (en enlèvement)

Composé de paleron de bœuf, de basse côte, de poitrine demi-sel, saucisse de porc, légumes frais du jardin et du farz gwiniz du (à base de farine de blé noir).

La sauce lipig aux échalotes accompagne bien sûr ce plat

LA CHOUCROUTE DE LA MER 13.70 € TTC la part (service BUFFET compris), 12.30 € TTC, la part (en enlèvement)

Composée de langoustines fraîches, pavé de saumon, filet de julienne, filet de haddock, accompagnée de choucroute cuisinée au muscadet, pomme de terre vapeur et servi avec un beurre blanc.

LE CASSOULET DU SUD OUEST 13.10 € TTC la part (service BUFFET compris), 11.70 € TTC la part (en enlèvement)

Composé de confit de canard maison, lard cuit, saucisson à l'ail et accompagné de haricots blancs cuisinés avec une concassée de tomate parfumée au thym.

LE COUSCOUS RABAT

12.60 € TTC la part (service BUFFET compris), 11.20 € TTC la part (en enlèvement)

Composé de morceaux de poulet, d'épaule et de poitrine d'agneau, de succulentes merguez grillées aux parfums d'Orient, de légumes frais du jardin (carottes, navets, poivrons et courgettes) et de semoule agrémentés de raisins de Corinthe, La sauce Harissa fait bien sûr partie du voyage.

LA PAELLA DE VALENCIA

13.60 € TTC la part (service BUFFET compris), 11.20 € TTC la part (en enlèvement)

Composée de gambas, crevettes bouquet, calamars, moules de bouchots (en fonction de la saison), poulet, tranches de chorizo et de riz au safran,

LA PAELLA DEL MAR

13.25 € TTC la part (service BUFFET compris), 11.85 € TTC la part (en enlèvement)

Composée d'un pavé de saumon d'Écosse, gambas, crevettes bouquet, calamars, moules de bouchots (en fonction de la saison), tranches de chorizo et de riz safrané,

LE CARI DE POULET

12.60 € TTC la part (service BUFFET compris), 11.20 € TTC la part (en enlèvement)

Composé de beaux morceaux de poulets marinés à l'épice colombo et mijotés avec des poivrons multicolores, petits piments rouges et légumes. Ce plat Créole sera accompagné de riz à la Créole (amandes effilées, noix de coco et raisins de Corinthe),

LE COLOMBO DE PORC

12.50 € TTC la part (service BUFFET compris), 11.10 € TTC la part (en enlèvement)

Composé de succulents morceaux d'échine de porc marinés dans du curry Indien et mijotés avec du piment, des morceaux d'ananas. Ce plat exotique est accompagné d'une poêlée de légumes colorés façon wok et de riz basmati,

L'ÉMINCÉ DE PORC AU CAMEL

12.50 € TTC la part (service BUFFET), 11.10 € TTC la part (en enlèvement)

Composé de succulents morceaux d'échine de porc marinés et mijotés avec des oignons dans du caramel. Ce plat exotique est accompagné d'une poêlée de légumes colorés façon wok et de riz basmati,



Celtic Traiteurs

LA JAMBALAYA

12.30 € TTC la part (service BUFFET compris), 10.90 € TTC la part (en enlèvement)

Composée de filet de poulet, fines tranches de saucisses de Montbéliard et de chorizo, écrevisses et crevettes roses décortiquées, céleri branche, poivrons et riz au safran,

LE ROUGAIL SAUCISSES

12.30 € TTC la part (service BUFFET compris), 10.90 € TTC la part (en enlèvement)

Ce plat de LA RÉUNION légèrement épicé est composé de tranches de saucisses fumées, tranches de saucisses fraîches mijotées avec des oignons et tomates fraîches.

Ce plat exotique est accompagné de riz basmati.

LE CHILI CON CARNE

12.70 € TTC la part (service BUFFET compris), 11.30 € TTC la part (en enlèvement)

Composé de bœuf haché « MAISON » d'origine Française, ce plat d'Amérique du Sud est mijoté avec des poivrons et de haricots rouges légèrement pimentés. Ce plat est accompagné de riz basmati.

LA TAJINE 1000 ET 1 NUITS

13.10 € TTC la part (service BUFFET compris), 11.70 € TTC la part (en enlèvement)

Composée de morceaux d'agneau très tendres cuisinés avec des fruits secs (abricots, pruneaux, figues) et parfumés délicatement à la cannelle et au safran. Ce plat typiquement Marocain est servi avec de la semoule et des légumes cuits dans un bouillon de volaille,

LE TAJINE DE VEAU AUX OLIVES

13.10 € TTC la part (service BUFFET compris), 11.70 € TTC la part (en enlèvement)

Composée de morceaux de veau parfumés au raz el nout et cuisinés avec une belle variété d'olives. Ce plat ensoleillé est servi avec de la semoule et des légumes cuits dans un bouillon de volaille,

LA TAJINE DE POULET AU CITRON

12.60 € TTC la part (service BUFFET compris), 11.20 € TTC la part (en enlèvement)

Composée de morceaux de poulet parfumés au raz el nout et cuisinés avec des citrons confits au sel. Ce plat ensoleillé est servi avec de la semoule et des légumes cuits dans un bouillon de volaille,

LA TAJINE DE CANARD AU MIEL

13.30 € TTC la part (service BUFFET compris), 11.90 € TTC la part (en enlèvement)

Composée de morceaux de canard très tendres cuisinés avec du miel et des fruits secs (abricots, pruneaux, figues). Cette sauce est parfumée délicatement à la cannelle et au safran. Ce plat typiquement Marocain est servi avec de la semoule et des légumes cuits dans un bouillon de volaille,

LA CARBONADE DE BŒUF

13 € TTC la part (service BUFFET compris), 11.60 € TTC la part (en enlèvement)

Composé de succulents morceaux de basse côte et paleron de bœuf mijotés avec des oignons, de la cassonade et de la bière blonde. Ce plat traditionnel est accompagné d'un écrasé de pommes de terre et d'une poêlée de légumes de saison,

LE MIJOTE DE VEAU FORESTIER

13 € TTC la part (service BUFFET compris), 11.60 € TTC la part (en enlèvement)

Composé de morceaux de veau très tendres, mijotés dans une sauce à base de chanterelles est accompagné de gratin dauphinois maison et d'une poêlée de légumes de saison,

LA CUISSE DE CANARD CONFITE

13.70 € TTC la part (service BUFFET compris), 12.30 € TTC la part (en enlèvement)

Composée d'une cuisse de canard gras, confite, et accompagnée d'une sauce personnalisée au Foie Gras. Ce plat pourra être accompagné d'une brochette de pommes de terre Grenailles au thym et d'un assortiment de légumes croquants façon wok.

LE MIJOTE DE CANARD AU CIDRE

13.30 € TTC la part (service BUFFET compris), 11.90 € TTC la part (en enlèvement)

Composé de succulents morceaux de canard mijotés dans une sauce au cidre. Ce plat est accompagné de reinettes d'Armorique, d'une brochette de pommes de terre Grenailles au thym et d'un assortiment de légumes croquants façon wok.

Un forfait déplacement se rajoute aux tarifs indiqués ci-dessus. (0.92 € TTC du kilomètre parcouru)

Les plats cuisinés sont transportés froids ou chauds en caisson isotherme.