

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 (45 toasts) garniture mixte, viande ou poisson

49.80 € TTC pièce
37.35 € TTC pièce

CANAPÉS

Cheese cake au Saumon fumé, roulade de Saumon fumé sur gaufre, wrap poulet et fromage frais ciboulette, wrap Jambon cru et chutney de mangues épicées, mini tartelette provençale (anchoïade et mini ratatouille)

1.60 € TTC pièce

CLUB SANDWICHES

Club Fromage frais et chorizo, club poulet/Comté, roulé Florentin bœuf pistou, Bzh burger steak de truite et crème de raifort, Magret de canard fumé et chutney pomme gingembre en navette, buns au Foie gras sur chutney oignons rouges, rillettes de crabe aneth/combawa,

1.70 € 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

1.60 € TTC pièce

MINI BROCHETTES SALÉES

Gambas au Colombo, gambas noix de coco/Malibu, Gambas au Pastis
Tataki d'espadon aux aromates marines
Poulet au Chouchen et Gavottes, poulet au Saté, poulet mariné à l'Indienne
Langoustine en croustillant sarrasin

1.90 € TTC pièce

1.80 € TTC pièce

1.75 € TTC pièce

1.95 € TTC pièce

MINI AUMONIERES

Bresaola et ricotta pistou ou ricotta poivrons rouges

1.90 € 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
Mini crème brûlée au foie gras

2.70 € TTC pièce

2.75 € TTC pièce

2.80 € TTC pièce

2.95 € TTC pièce

2.70 € TTC pièce

3.10 € TTC pièce

3.60 € TTC pièce

2.80 € TTC pièce

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

CANAPÉS

Carrot cake au cumin, Cannelé aux tomates séchées, Moelleux aux petits pois, wrap fromage frais ciboulette et crudités, mini tartelette provençale (crémeux de saison et mini ratatouille)

1.60 € TTC pièce

CLUB SANDWICHES

Bzh burger steak d'aubergine, buns ricotta poivrons rouges,

1.70 € TTC pièce

RÉDUCTIONS SALÉES (à réchauffer)

Mini tartelette aux champignons, mini quiche légumes

1.60 € TTC pièce

MINI BROCHETTES SALÉES

Brocoli et ananas aux noisettes, légumes tournés au Marsala
Légumes tournés au Marsala

1.70 € TTC pièce

MINI AUMONIERES

Radis red meat façon pickles et crevettes roses

1.85 € TTC pièce

VERRINES SALÉES

Crémeux de saison, crackers de sarrasin
Mini crème brûlée tomates séchées et basilic
Gaspacho de melon à la menthe (saison de Juin à Septembre)

2.50 € TTC pièce

2.60 € TTC pièce

2.40 € TTC pièce