

CELTIC TRAITEUR

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



Celtic Traiteur

LES SPÉCIALITÉS DU CHEF

LES ENTRÉES FROIDES :

Noix de St Jacques juste snackées, coulis épinard et basilic, crémeux de saison et bouquet de mini légumes	17.70 € TTC
Finger de Saumon fumé par nos soins, crémeux de céleri et bouquet de mini légumes	17.10 € TTC
Rouelles de Homard sur mini ratatouille Niçoise en verrine, coulis crustacé	21.55 € TTC
La terrine de Foie Gras mi-cuit, (0.080 Kg) chutney mangue et épices servit avec ses mini légumes	20.30 € TTC
Le Marbré de Foie Gras au Chouchen et sarrasin 0.080 Kg), chutney pomme gingembre	20.50 € TTC
Tartare de noix de coquilles Saint Jacques aux fruits de la passion en verrine, grenade et aneth	18.35 € TTC
Teryaki de bœuf, légumes grillés et bouquet de mini légumes	17.80 € TTC

LES PLATS DE POISSONS ET LEUR ACCOMPAGNEMENT :

Le Dos de Cabillaud en vapeur d'algues, crème de coques,	18.45 € TTC
Le Mille Feuilles de Coquilles Saint Jacques en croquant sarrasin, beurre Nantais	18.85 € TTC
Le Filet de Saint Pierre rôti poêlé en crumble de noisettes, sauce Armoricaïne,	20.10 € TTC
La Marmite de l'Océan au beurre blanc (noix de Saint Jacques, Langoustines, Cabillaud, moules)	19.35 € TTC
La Marmite de lotte à la Bretonne, crème de coques	19.80 € TTC
Le dos de Barbue au curry Breton, lait coco pamplemousse	19.70 € TTC

LES PLATS DE VIANDES ET LEUR ACCOMPAGNEMENT :

Le finger de filet de Canard, sauce aigre douce au cidre	18.85 € TTC
Le Pavé de Bœuf Chateaubriand, jus réduit au thym	20.10 € TTC
Le Médaillon de Veau dans le quasi, crème de Foie Gras	20.15 € TTC
Le Suprême de Pintade en éventail, crème de girolles	17.45 € TTC
Le Mignon de Porc façon pavé, sauce caramel au beurre salé	16.90 € TTC
Le Canon d'Agneau rôti, jus réduit au romarin	19.80 € TTC

ACCOMPAGNEMENTS :

Poêlée de légumes multicolores de saison « façon wok »
Mini gratin dauphinois,
Mini flan de légumes de saison
Crèmeux de patates douces vanillé (oranges ou violettes)
Écrasé de pommes de terre (à l'huile de Truffe ou aromates marines ou nature)
Brochette de pommes de terre Grenailles à la fleur de Thym
Galette de pommes de terre façon « glousky » aux herbes fraîches
Tagliatelles de légumes colorés
Poêlée Forestière (cèpes, pleurotes, girolles)
Gaufre de légumes colorés
Spätzles
Tian de courgettes et de tomates

