

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

LES BUFFETS

LE BUFFET ÉMOTION

25.55 € TTC par convive

Moelleux de tourteaux à l'aneth, coulis poivrons jaunes
Carpaccio de Saumon façon "Gravlax" mariné aux baies roses 50 %
Finger de saumon fumé par nos soins 50 %

Planche de cochonnailles : andouille, rosette pur porc, coppa Corse,
Terrine de canard maison, pâté de campagne maison.

Roastbeef accompagné d'une sauce béarnaise
Magret de canard en éventail accompagné de sa sauce aigre douce à la myrtille.

Salades de fabrication 'maison'. 5 variétés au choix (0.250 kg par convive)

Duo boulghour et sarrasin aux tomates séchées, salade de quinoa aux légumes du soleil, carottes râpées multicolores aux agrumes, salade Grecque, salade Caesar, salade de pois chiches au riz noir et patates douces., Salade Piémontaise à l'ancienne, salade Antillaise aux crevettes roses, duo boulghour sarrasin, salade de penne aux tomates cerises confites et blanc de poulet.

Assortiment de 3 réductions sucrées :

Verrine de saison, amandine aux fruits de saison, financier pistache framboise, tarte au citron basilic, tarte chocolat et éclats de pistaches, moelleux au caramel beurre salé...

Le pain ainsi que la mayonnaise "maison", les cornichons extra-fins, la moutarde à l'ancienne et les chips de légumes sont inclus dans le tarif.

LE BUFFET PASSION FACON « SNACKING »

22.25 € TTC par convive

Fromage frais de chèvre et tomates séchées sur pain moelleux aux céréales, Saumon fumé et fromage frais citronné sur pain multi-grains, Mini Buns à la rilette de tourteau parfumée à l'aneth, Club Poulet/Comté sur moutarde au miel, wrap poulet et fromages frais à la ciboulette)

Mini Cheese burgers au Bœuf
Nuggets de poulet au croustillant sarrasin, mini galette saucisse ou Accras de morue

De salades de fabrication "maison" individuelles à sélectionner (2 pièces par invité soit 0.350 Kg par convive)

Duo boulghour et sarrasin aux tomates séchées, salade de quinoa aux légumes du soleil, carottes râpées multicolores aux agrumes, salade Grecque, salade Caesar, salade de pois chiches au riz noir et patates douces., Salade Piémontaise à l'ancienne, salade Antillaise aux crevettes roses, duo boulghour sarrasin, salade de penne aux tomates cerises confites et blanc de poulet.

Assortiment de 3 réductions sucrées

Verrine de saison, amandine aux fruits de saison, financier pistache framboise, tarte au citron basilic, tarte chocolat et éclats de pistaches, moelleux au caramel beurre salé...

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

LE BUFFET DÉGUSTATION

29.90 € TTC par convive

Fondant de saumon aux tomates séchées et basilic, coulis épinards et pistou
Carpaccio de Saumon façon "Gravlax" mariné aux baies roses 50 %
Finger de saumon fumé par nos soins 50 %
Roastbeef accompagné d'une sauce béarnaise

Brochette de gambas marinée Malibu et noix de coco
Brochette de poulet mariné au Saté.

De salades de fabrication 'maison' : 5 variétés au choix.

Duo boulghour et sarrasin aux tomates séchées, salade de quinoa aux légumes du soleil, carottes râpées multicolores aux agrumes, salade Grecque, salade Caesar, salade de pois chiches au riz noir et patates douces., Salade Piémontaise à l'ancienne, salade Antillaise aux crevettes roses, duo boulghour sarrasin, salade de penne aux tomates cerises confites et blanc de poulet.

Plateau de fromages affinés :

Brie de Meaux, Tomme de vache de l'Illet, Camembert de Sens de Bretagne, Comté 12 mois, Sainte maure de Touraine, cantal, Saint Nectaire.

Assortiment de 3 réductions sucrées :

Verrine de saison, amandine aux fruits de saison, financier pistache framboise, tarte au citron basilic, tarte chocolat et éclats de pistaches, moelleux au caramel beurre salé...

Le pain ainsi que la mayonnaise "maison", les cornichons extra-fins, la moutarde à l'ancienne, les chips de légumes seront à part mais sont inclus dans le tarif.

LE BUFFET CAMPAGNARD « LE TRADITIONNEL » 23.15 € TTC par convive

Planche de cochonnailles : andouille, rosette pur porc, Coppa Corse
Terrine de canard maison, pâté de campagne maison.

Roastbeef accompagné d'une sauce béarnaise
Magret de canard en éventail accompagnée de sa sauce aigre douce à la myrtille.

Salades de fabrication 'maison'

Salade Piémontaise à l'ancienne, taboulé à l'Oriental, carottes râpées multicolores aux agrumes, salade de penne aux tomates cerises confites et blanc de poulet.

Assortiment de 3 réductions sucrées :

Verrine de saison, amandine aux fruits de saison, financier pistache framboise, tarte au citron basilic, tarte chocolat et éclats de pistaches, moelleux au caramel beurre salé...

Le pain ainsi que la mayonnaise "maison", les cornichons extra-fins, la moutarde à l'ancienne et les chips de légumes sont inclus dans le tarif.