

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)

16.40 € TTC par convive

PLATEAU REPAS FÉE VIVIANE:

21.50 € TTC par convive

SALADE MARINE

Composée d'un trio de gambas marinées colombo 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':

22.95 € TTC par convive

MOELLEUX DE CRABE AUX TOMATES SECHÉES, COULIS POIVRONS ROUGES

OU

ROULÉ DE BLÉ NOIR AU SAUMON FUMÉ

FILET DE POULET MARINÉ AU COLOMBO

OU

DOS DE LIEU NOIR EN CRUMBLE DE TOMATES SÉCHÉES, SAUCE DUGLERÉ

(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' :

24.30 € TTC par convive

CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ SUR CRÉMEUX DE SAISON
OU

ROULADE DE JAMBON SERRANO SUR FONDANT SARRASIN

ÉVENTAIL DE MAGRET DE CANARD AU CIDRE

OU

FILET DE SAINT PIERRE EN VAPEUR D'ALGUES, CREME DE COQUES
(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' :

25.60 € TTC par convive

CARPACCIO DE BŒUF AU PISTOU ET PÉTALES DE CANTAL
OU

PRÉSSÉ DE TOURTEAUX ANETH/COMBAWA, HUILE DE CORIANDRE

SUPRÊME DE PINTADE EN ÉVENTAIL, JUS RÉDUIT AU THYM

OU

FILET DE BAR ROTI, CRÈME CITRONNÉE AUX AROMATES MARINES
(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 :

32.40 € TTC par convive

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

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' :

23.55 € TTC par convive

BROUILLADE D'ŒUF AUX TOMATES SÉCHÉES
OU
MOELLEUX DE SAUMON AU BASILIC, COULIS EPINARDS

DOS DE SAUMON AU SÉSAME TORRÉFIÉ
OU
DOS DE VOLAILLE EN EVENTAIL, JUS RÉDUIT A L'ESTRAGON
(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' :

23.55 € TTC par convive

HOUMOUS DE POIS CHICHES ET CHIPS DE POMMES DE TERRE VITELLOTTE
OU
CLAFOUTIS A LA PROVENCALE

FALAFEL AU QUINOA SUR CONCASSÉ DE TOMATES
OU
DUO DAHL DE LENTILLES ET BASMATI AUX AMANDES ÉFFILÉES
(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).*