

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 PLATS A PARTAGER EN LIVRAISON

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.

Sur demande de votre part, il nous est possible d'effectuer la mise en assiette à l'occasion de votre réception.

Un supplément de 1.40 € TTC par convive vous sera demandé (minimum 40 convives).

LE KIG HA FARZ

12.95 € TTC la part

Composé de basse côte de boeuf, 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

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 COUSCOUS RABAT

12.65 € TTC la part

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

12.60 € TTC la part

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

LE CARI DE POULET

12.45 € TTC la part

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

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

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,

LA JAMBALAYA

12.45 € TTC la part

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

12.60 € TTC la part

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

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

13.20 € TTC la part

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

13.20 € TTC la part

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

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

12.90 € TTC la part

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 A LA BRETONNE

12.90 € TTC la part

Composé de succulents morceaux de noix de joues de bœuf mijotés avec des oignons, de la cassonade et de la bière blonde Bretonne. 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

13.10 € TTC la part

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

13.30 € TTC la part

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

12.90 € TTC la part

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.

LE DOS DE CABILLAUD EN CRUMBLE DE SARRASIN

13.60 € TTC la part

Composée d'un dos de Cabillaud très fin accompagné d'une sauce personnalisée aux coques. Ce plat pourra être accompagné de différentes garnitures de légumes tel qu'un écrasé de pommes de terre, bâtonnets de légumes colorés ou mini gratin chou fleur et épinards.

LE DOS DE SAUMON EN CRUMBLE DE SÉSAME

13.20 € TTC la part

Composée d'un dos de Saumon accompagné d'une sauce personnalisée au lait de coco et curry. Ce plat pourra être accompagné de différentes garnitures de légumes tel qu'un écrasé de pommes de terre, bâtonnets de légumes colorés ou mini gratin de légumes grillés.

DUO DE GALETTES DE POIS CHICHES A L'ORIENTALE, SAUCE COCO

11.90 € TTC la part

Ce plat pourra être accompagné de différentes garnitures de légumes tel que du riz basmati, poêlée de légumes colorés ou mini gratin de légumes grillés.

DAHL DE LENTILLES VERTES DU PUY

12.40 € TTC la part

Composé de lentilles délicieusement cuisinées et accompagnées d'un duo de falafels au quinoa, une poêlée de légumes colorés sur une concassée de tomates et du riz basmati

Un forfait déplacement se rajoute aux tarifs indiqués ci-dessus. (0.96 € TTC du kilomètre parcouru)