Carte Traiteur saisonnière Automne - Hiver

Afin de valider votre prestation merci d'appeler le Chef au 06 21 83 10 27 ou par mail : lechampdespapilles@laposte.net

Brunch 20€ / pers*

(formule sur demande)

Pancakes, fruits frais en brochettes, œufs brouillés, lard rôti et saucisserie à la braise ainsi que les traditionnels baked beans, fromages et mesclun de salades, graines torréfiées, différentes sauces maison ainsi q'un dessert du jour.

Assortiment de pains

Menu Prestige 31€ / pers*

(entrée, plat, fromages ou dessert)

Cassolette de Saint-Jacques et fondue de poireaux à la crème

ou

Feuilleté de Morgane aux trois viandes

-

Pêche du jour en brochette, crème de safran

Ou Tournedos de veau rôti et lard fumé, miroir aux fruits rouges

-

assiette de fromages

ou

Craquelin aux pommes caramélisées

Ou parfait aux framboises et chocolat blanc

ou nougat glacé aux éclats de noisettes caramélisées

(en fonction du lieu de la prestation)

Menu Gourmand 18,50€ / pers*

(entrée, plat, fromage ou dessert)

Salade de gésiers confits à l'ancienne

Ou feuilleté gourmand aux légumes de saison

(farce maison aux lentilles du Puy, oignon, échalote, carotte, épices, poivre de Tshuli...)

-

Jambon à l'os braisé et sa sauce forestière

Ou Choucroute de la Mer

(Choucroute cuite dans une réduction de jus de moules crémée, langoustines, crevettes, pétoncles, calamars, moules, coques, poisson)

-

Parfait chocolat blanc et myrtilles

Ou tarte tatin aux pommes et poires caramélisées

Menu enfants 10,50€* *(jusqu'à 11 ans inclu)*

Pilon de poulet grillé et pommes de terre rôties

-

Tarte aux pommes ou 2 choux à la crème

Notre cave à Fromages

(Nos fromages sont sélectionnés avec beaucoup d'attention, et sont principalement au lait cru)

Assiette de 3 fromages et son mesclun de salades 4€ / pers

Feuilleté au curé Nantais et son mesclun 5€ / pers

Brique de chèvre au miel de Sarrazin et graines torréfiées 3,5€ / pers

Ardoise de 3 fromages et son mesclun + son chutney 4€ / pers

Carte Traiteur saisonnière Automne - Hiver

Afin de valider votre prestation merci d'appeler le Chef au 06 21 83 10 27 ou par mail : lechampdespapilles@laposte.net

Prestation Cocktail

Nos amuse-bouches 1,40€ / pièce
Nos cuillères 1,90€ / pièce
Nos verrines 2,00€ / pièce
Nos tapas 2,00€ / pièce
Plateau (10 pers) de palourdes et moules farcies 29€ / pièce
Ateliers dégustations 3,20€ / pers

Boissons chaudes, expresso,
fontaine à cocktail et jus de fruits bio
(Voir la carte des boissons)
Nos vins, spiritueux et champagnes
(Voir la carte des boissons)

Nos desserts

2 Choux à la vanille de Madagascar et sa ganache au chocolat tiède 2,90€
Tarte aux pommes rustique 2,90€
Bavarois (parfum à définir ensemble suivant la saison) 3,50€
Tarte Délicata *(courge sucrée et crème d'amande)* 3,50€
Mousse au chocolat ou crème brulée mandarine 2,90€
Panna cotta et son coulis de fruits rouges 3,30€
Tiramisu 3,30€
Kouign-amann aux pommes et son caramel au beurre salé 3,50€
Croquant aux pommes caramélisées 3,50€
Marquise fondante pur chocolat et sa crème anglaise 4,00€
Nougat glacé 5,00€ *(en fonction de l'évement et du lieu)*

Minimum de 10 convives
sauf cuisson à la broche et Jambon à l'os

*** Formule** "prête à déguster"
livré + le prêt du matériel de maintien au chaud.

Formule "des volontaires pour la vaisselle"
Nous fournissons les couverts, verres et assiettes (et nous lavons la vaisselle)
+ 3,70€ / convive.

Formule "les pieds sous la table"
Vous souhaitez le service à l'assiette
+ 6,90€ / convive.
Toutes nos formules comprennent les garnitures.

Location de materiels

Nous proposons des barnums, manges-debout, tables , chaises, estrade, sono…

Réservation minimum 3 semaines avant la mise à disposition.

La livraison

Elle est gratuite jusqu'à 20 km pour une commande supérieure à 300€; au-delà un forfait au km sera appliqué.
Ou retrait de la commande à la ferme

*** voir la Formule 1**

Nos préparations culinaires sont réalisées de façon artisanale, à partir de produits de saison.

Carte Traiteur saisonnière Automne - Hiver

Afin de valider votre prestation merci d'appeler le Chef au 06 21 83 10 27 ou par mail : lechampdespapilles@laposte.net

Plat unique "entre amis"

La part

Cuisse de poulet fermier à la crème de curry 8,20€*

Galette végétarienne maison, crème au colombo et coco 8,20€

Galette aux lentilles du Puy, panais et tomme fumée, riz citronnelle, courge rôtie au thym, herbes fraiches

Mignon de porc braisé et sa sauce forestière 8,50€*

Rost er forn, réduction de jus de viande 8,90€

Pièce de porc dans l'échine cuite à basse température puis fumée à la braise, accompagné de pommes de terre et carottes mijotées dans le vin blanc

Blanquette de veau à l'ancienne 9,20€*

Cuisson traditionnelle avec les oignons grelots caramélisés, champignons poëlés au beurre...

Pêche du jour à la Dieppoise 9,20€*

le poisson sera défini en fonction de l'arrivage de Lorient

Choucroute de la mer 9,40€*

Choucroute cuite dans une réduction de jus de moules crémée, langoustines, crevettes, pétoncles, calamars, moules, coques, poisson

Choucroute Alsacienne 9,40€*

Tartiflette Savoyarde 9,40€*

Pommes de terre et oignons bio cuits dans le Reblochon, Cantal et Beaufort, accompagnés de saucisse, lard fumé et son mesclun de salades

Kig ha farz traditionnel 10,90€*

« pot-au-feu breton », saucisserie fumée, boeuf, lard, légumes de saison bio, farz noir et farz blanc accompagné de sa sauce (Lipig)

Jambon à l'os rôti et sa farce charcutière 9,90€*

Minimum 30 convives

Rôtisserie

"Cuisson à la broche au feu de bois"

minimum 40 convives

Cochon entier 15,50€* / pers

Ou

Agneau entier 18€* / pers

(*Toutes nos pièces de viandes sont accompagnées d'un gratin dauphinois à la crème ainsi que d'une poêlée de légumes de saison bio ainsi qu'une farce charcutière cuite* ***au chaudron*** *)*

Kig ha farz



Carte Traiteur saisonnière Automne - Hiver

Afin de valider votre prestation merci d'appeler le Chef au 06 21 83 10 27 ou par mail : lechampdespapilles@laposte.net

Côté fumage

Saumon fumé maison les 500g / 35€ , fumage à l'ancienne au bois de hêtre pendant 8 heures

Magret fumé maison les 200g / 27€, fumage à l'ancienne au bois de hêtre pendant 10 heures

Exemple de plats

Choucroute de la Mer



Cochon à la broche



Choucroute Alsacienne



Panna cotta



jambon à l'os



Choux à la crème

