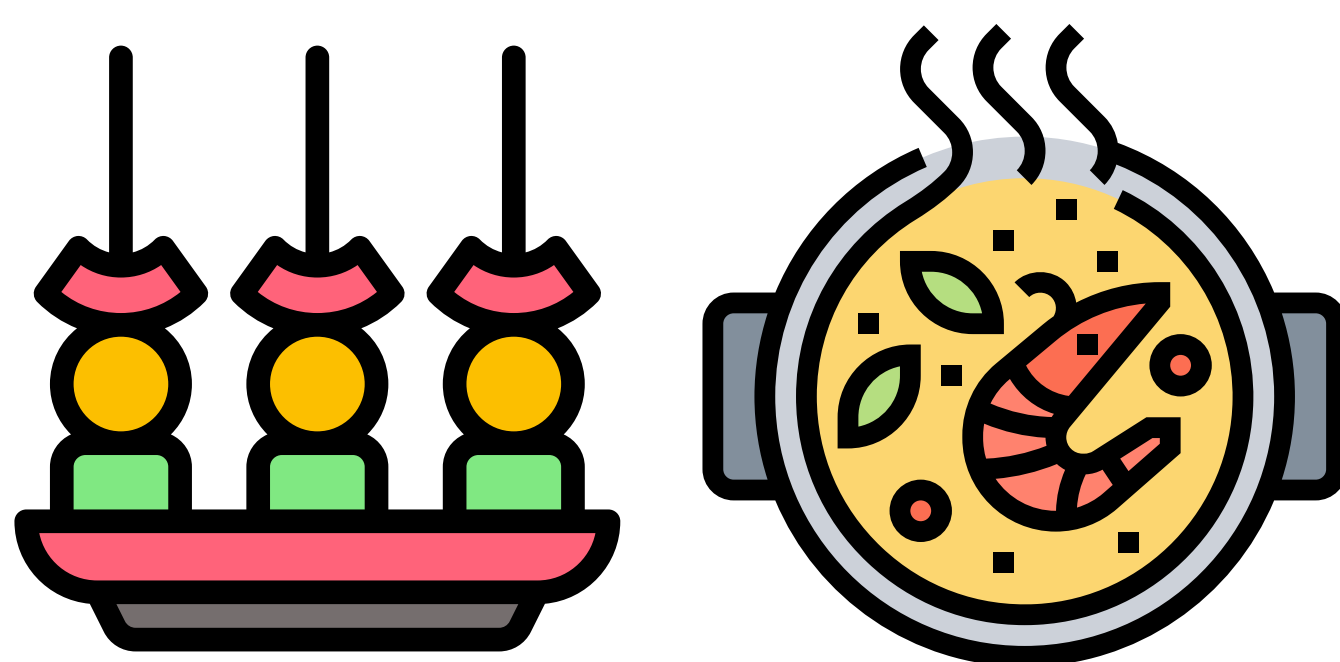


Maison Lemétayer Traiteur

AVRANCHES

RENNES

COCKTAILS ET PLATS À EMPORTER



1

Les formules cocktails

2

Les plateaux assortis

3

Les planches à partager

4

Les pièces cocktail sucrées

5

Les plats à emporter

6

Les desserts

Commandez comme vous voulez:



Maison Lemétayer Traiteur

Notre histoire

1973

Naissance de la MAISON LEMÉTAYER TRAITEUR
Ouverture de la boutique de Jean-Pierre et Nicole LEMÉTAYER

1985

Début de l'activité Traiteur Événementiel

1992

Ouverture d'un laboratoire culinaire de 500m² destiné à l'activité Traiteur Événementiel

1994

Arrivée de Mickaël LEMÉTAYER dans l'entreprise familiale et du développement de l'activité Mariage

2014

Ouverture du bureau de Rennes

2018

Déménagement dans nos nouveaux locaux d'Arvanches (L'Avenue Côté Halles et Côté Événementiel) avec 2000m² dédiés à notre Activité de Traiteur Événementiel

2019

Ouverture d'une halle gourmande de 1000m² avec 8 boutiques et 2 restos de produits frais et locaux



1

Les formules cocktails

(minimum 10 personnes)

Cocktail convivial et varié
Pas de contrainte de couverts et assiettes, possibilité de
changer de place
Distanciation facile à appliquer

★ **Cocktail 1 étoile** : (recommandé pour 30/45mn)

5 pièces/pers :

- Mélodie de canapés Terre et Mer
- Rouleaux de galettes de sarrasin
- Damier provençal

PRIX PAR PERSONNE: 4,30€ TTC

★★ **Cocktail 2 étoiles** : (recommandé pour 45mn/1h)

7 pièces/pers :

- Mélodie de canapés à base de produits Terre et Mer
- Mini cookies thym et tomate
- Mini cookies au piment d'Espelette
- Verrines Terre et Mer (ex: verrines de bulot de Granville, verrines algues et fèves...)

PRIX PAR PERSONNE: 6,30€ TTC

★★★ **Cocktail 3 étoiles** : (recommandé pour 1h/1h15)

8 pièces/pers :

- Mélodie de canapés à base de produits Terre et Mer
- Opéra de foie gras et millefeuilles de saumon
mozzarella au pistou
- Mini cookies thym et tomate
- Mini cookies au piment d'Espelette
- Verrines Terre et Mer (ex: verrine de bulot de Granville, verrines algues et fèves...)

PRIX PAR PERSONNE: 7,80€ TTC

★★★★★ **Cocktail 4 étoiles** : (recommandé pour 1h/1h15)

10 pièces/pers :

- Mélodie de canapés à base de produits Terre et Mer
- Opéra de foie gras et millefeuilles de saumon mozzarella au pistou
- Damier provençal (jambon sec, tomate séchée et olive)
- Mini cookies au piment d'Espelette et crème de noix et mini cookies au thym et tomate
- Verrines Terre et Mer (ex: verrine de bulot de Granville, verrines algues et fèves...)
- Oeuf de caille homardine et chiffonade de saumon fumé

PRIX PAR PERSONNE: 9,90€ TTC

2

Les plateaux assortis

(recommandé -10 personnes)

★ **Le plateau 1 étoile avec 48 pièces :**

- Mélodie de canapés Terre et Mer

PRIX : 30€ TTC

★★ **Le plateau 2 étoiles avec 40 pièces :**

- Mini tartelettes salées (ratatouille, crevettes, épinard oeuf de caille...)
- Opéra de foie gras
- Millefeuilles de saumon, mozzarella et pistou
- Mini cookies thym et tomates

PRIX : 39€ TTC

★★★★ **Le plateau 3 étoiles avec 40 pièces :**

- Verrines Terre & Mer
(Ex: Saumon fumé, pomme passion, algues et fèves, dinde et tomates...)
- Oeufs de caille homardine
- Macarons parmesan, crème au chorizo
- Macarons à l'encre de seiche crème citron et saumon fumé

PRIX : 48€ TTC

🔥 Le plateau de 48 pièces chaudes :

- Assortiment de pièces chaudes (accras, feuilletés de fromage, mini croque-monsieur...)

PRIX : 30€ TTC

Les plateaux de brochettes prêtes à griller :

- **Mer** : St Jacques Normandes à l'huile d'olive citronnée et brochettes de crevettes marinées | 18€

- **Terre** : Brochettes de poulet, brochettes de boeuf et filet de canette | 18€

3

Les planches à partager

- **Mixte** : Saucisson sec, Saucisson à l'ail, Andouille de vire, Coppa, Tomates séchées, Oignons balsamiques, Artichauts marinés, Camembert au lait cru, Pont-L'évêque, Comté et Emmental | 12€

- **Italienne** : Jambon sec Italien, Pancetta, Coppa, Mortadelle, Spianata, Larmes de poivrons rouges | 14€

- **Terre** : Pâté de campagne, Rillettes de porc, Saucisson sec, Andouille de vire, Saucisson à l'ail et jambon sec | 14€

- **Mer** : Tataki de saumon, Tataki de thon, Crevettes décortiquées, Maquereau fumé poivre et Saumon fumé | 14€

- **Fromage** : Camembert au lait cru, Crémeux du Mont-Saint-Michel, Pont-L'évêque, Emmental, Comté, Chutney figues, Abricots sec et noix | 15€

- **Carpaccio de presa de pata negra au basilic** | 15€

- **Carpaccio de thon au gingembre** | 15€

4

Les pièces cocktail sucrées

Mini tartelette chocolat
Mini tartelette citron meringuée
Mini tartelette caramel beurre salé
Mini tarte fine aux pommes
Mini tarte fine abricot | 1€ /pièce

Verrine cheesecake framboise
Verrine exotique
Verrine tiramisu | 1,20€ /pièce

5

Les plats à emporter

(déjà dressés, prêt à servir ou à réchauffer)

Les mises en bouche (minimum 4 pers)

Pannequet d'aile de raie au saumon fumé	3,60€
Carpaccio de saumon au citron vert	3,80€
Foie gras et son chutney de figue	5,10€
Homard, Mangue et légumes croquants	9,30€
Mini cassolette de veau, écrevisses et patate douce	4,50€
Mini cassolette de foie gras poêlé, écrasé pdt truffes	4,80€

Les entrées froides (minimum 4 pers)

Millefeuille de crêpes aux poissons et saumon fumé	5,70€
Pannequet d'aile de raie et saumon fumé	5,70€
Assiette nordique de 3 poissons fumés	7,80€
Délice de saumon mariné aux herbes	5,70€
Salade aiguillette de canard au vinaigre balsamique	5,90€
Étagé de courgettes au basilic sur lit de coquillage	5,90€
Terrine de la mer aux jeunes poireaux	5,90€
Foie gras de canard et son chutney mangue ananas	12,00€

Les poissons et garnitures (minimum 4 pers)

Dos de cabillaud petite sauce noilly	7,50€
Filet de lieu jaune crémeux de langoustines	7,90€
Pavé de lieu jaune au muscatellu et sa brochette de crevette	8,70€
Suprême de saumon légèrement fumé pomme et huile de vanille	9,30€
Brochette de thon et saumon mariné au rhum sauce gingembre	9,30€
Cassolette de filet de bar sauce «champagne»	9,30€
Cassolette de 3 noix de St Jacques sauce agrumes	9,30€
Pavé de sandre au whisky	9,60€
Saumon et cabillaud façon tournedos avec chorizo ibérique	9,80€
Rôti de saumon (saumon, poitrine fumée et pomme)	9,90€
Filet de dorade royale au porto blanc	11,60€
Filet de bar grillé et son jus de moule safrané	12,20€
Brochette de lotte au lard fumé sauce muscatellu	12,90€
Blanquette de Homard et ses petits légumes de saison	21,00€

*wok de légumes, brunoise de légumes, risotto citronné, fondue de poireaux.

*Les viandes et garnitures** (minimum 4 pers)

Cuisse de canard confite, sauce aillée	7,20€
Filet mignon de porc façon Andalouse	7,50€
Suprême de pintadeau au pommeau	7,80€
Noix de veau façon portugaise (crème de porto et tomate)	9,60€
Filet de canette au miel et vinaigre de framboise	10,20€
Canon d'agneau et son jus de cuisson	10,50€
Fondant de veau (filet mignon de veau) aux écrevisses	11,20€
Tournedos (filet de boeuf grillé), crémeux morilles	12,80€

*écrasé de PDT ciboulette sur polenta, écrasé de patate douce sur polenta, mini ratatouille de légumes sur feuilletage, fricasée de pleurottes, courgettes-tomates, petits légumes croquants.

Cuisine de plats régionnaux (minimum 10 pers)

Sauté de filet mignon de porc façon Normande	7,80€
Tartiflette avec roblochon au lait cru, salade verte	8,10€
Choucroute (choux, pdt, saucisses de strasbourg, poitrine fumée, échine de porc, saucisson)	8,40€
Carbonade de boeuf	9,00€
Choucroute de la mer (choux, pdt, saumon, haddock, lieu, crevettes)	18,00€

Cuisine Européenne (minimum 10 pers)

Noix de joue de porc au miel d'épices	9,50€
Sauté de veau marengo et son riz forestier	8,40€
Lasagne bolognaise	7,50€
Paëlla (supplément gambas +1,50€)	8,40€

Cuisine du monde (minimum 10 pers)

Poulet Antillais	7,50€
Brandade de morue	7,80€
Colombo (filet mignon) de porc Antillais	8,00€
Tajine de volaille	8,40€
Chili con carne	8,40€
Nouilles chinoises aux gambas	8,70€
Couscous	9,00€

6

Les desserts (minimum 10 pers)

Tarte: (ex: pommes soufflées, normande, rhubarbe...)	1,50€
Pâtisserie: (ex: framboisier, royal chocolat...)	2,50€
Assiette gourmande de 3 desserts: (ex: verrine cheesecake framboise, royal chocolat et mini-tartelette citron meringuée)	3,60€

COMMANDEZ COMME VOUS VOULEZ:

(pensez à passer commande 8 jours à l'avance)



MAISON LEMÉTAYER TRAITEUR AVRANCHES



Bureaux: 02 33 48 19 04 Boutique: 02 61 67 02 30



contact@lemetayer-traiteur.fr



5 Parc de la Baie (derrière decathlon)
50300 AVRANCHES

MAISON LEMÉTAYER TRAITEUR RENNES



02 99 57 34 59



contact@lemetayer-traiteur.fr



2 Quai Richemond 35000 RENNES



1

FACILE

service de commande
en ligne



2

PRATIQUE

les solutions pour garder
au froid et transporter



3

CONFORTABLE

tout est prêt pour
profiter de vos invités



www.traiteurdrive.fr

RETIREZ VOTRE COMMANDE COMME VOUS LE SOUHAITEZ



AVRANCHES:

- Retrait Côté Halles dans la boutique (jusqu'à 19h)
- Retrait Côté Drive
- Livraison selon nos disponibilités (secteur Avranches 20€ - 1€/km au delà)



RENNES:

- Livraison selon nos disponibilités (secteur Rennes 30€ - 1€/km au delà)



FLERS:

- Retrait dans les Halles de Flers le mercredi et le samedi de 9h à 13h30
- Livraison sur devis