

Maison Lemétayer Traiteur

AVRANCHES

RENNES

ÉVÉNEMENTS PRIVÉS



FLASHEZ-MOI
pour voir la
version mobile



Sommaire

Découvrir la *Maison Lemétayer Traiteur* .. page 4 à 6

Les cocktails apéritif et déjeunatoires..... page 6

Les cocktails apéritifs..... page 7 et 8

Les cocktails déjeunatoires ou dinatoires..... page 9 à 13

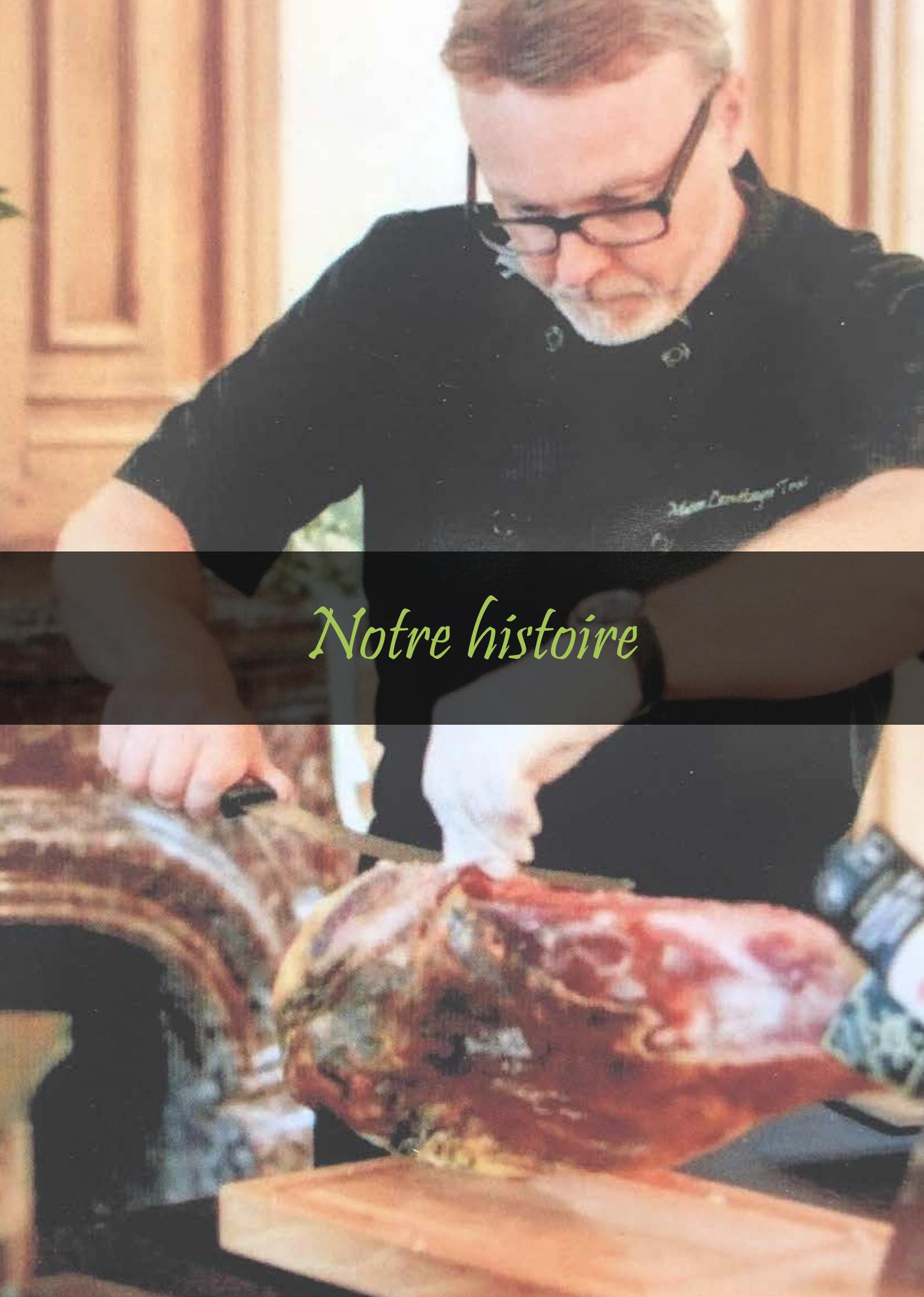
Les cocktails et repas assis..... page 14

Les cocktails prolongés avec plat chaud en buffet.. page 15 à 19

Les buffets froids..... page 20 à 22

Les repas chauds à l'assiette avec cuisinier..... page 23 à 26





Notre histoire

Maison Lemétayer Traiteur

NORMANDIE

BRETAGNE

Artisan Traiteur depuis 1973

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 des bureaux de Rennes

2018

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

2019

Ouverture de notre boutique traiteur dans une halle gourmande de 1000m² avec 8 boutiques et 2 restos de produits frais et locaux



*Maison Lemétayer Traiteur membre
du réseau Traiteurs d'Avenir*

Notre adhésion à Traiteurs d'Avenir et nos engagements eco-responsables



ENGAGEMENT
ENVIRONNEMENTAL



ACHATS RESPONSABLES



RESPONSABILITÉ
SOCIÉTALE

Collaborer avec un traiteur « Traiteurs d'Avenir » c'est ...

- Proposer des prestations de qualité et adaptées : à table, en buffet, en cocktail
- Travailler avec des professionnels responsables et expérimentés sur l'ensemble du territoire français
- S'assurer du respect d'achats responsables
- Privilégier une cuisine préparée avec des ingrédients issus de circuits courts
- Limiter son empreinte carbone grâce à l'utilisation de matières écoresponsables
- S'engager dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire

An outdoor event space featuring a large yellow canopy. In the foreground, there are several white high-top tables and white folding chairs. The background is filled with lush greenery and a clear blue sky with some clouds. The overall atmosphere is bright and festive.

Les cocktails apéritifs et dînatoires

1

Les cocktails apéritifs

2

Les cocktails déjeunatoires ou dînatoires

Les cocktails apéritifs



Les + de la solution cocktail

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



Minimum 15 personnes



Réservez au moins 14 jours à l'avance



Tarifs à emporter

★ Cocktail apéritif 1 étoile (recommandé pour 30/45min)

5 pièces/pers:

- Mélodie de canapés à base de produits Terre et Mer
- Mini rouleaux de galettes de sarrasin salées
- Millefeuille de chèvre, tomate et basilic

Prix par personne: 4,95 € T.T.C

avec kit vaisselle: 5,55 € T.T.C

- flûtes/verres à jus de fruits (à rendre non lavées)



★★ Cocktail apéritif 2 étoiles (recommandé pour 45min/1h)

7 pièces/pers:

- Moelleux poivron, crème de noix et piment d'Espelette
- Compression cabillaud à l'encre de seiche
- Millefeuille de chèvre, tomate et basilic
- Douceur de betterave et fromage frais
- Sablé chorizo, crème de maïs et sa chips de chorizo
- Opéra foie gras et son chutney figue
- Millefeuille de saumon fumé, mozzarella au pesto rouge

Prix par personne: 8,35 € T.T.C

avec kit vaisselle: 8,95 € T.T.C





☆☆☆ Cocktail apéritif 3 étoiles (recommandé pour 1h/1h30)

11 pièces/pers:

- Moelleux poivron, crème de noix et piment d'Espelette
- Millefeuille de chèvre, tomate et basilic
- Douceur de betteraves et fromage frais
- Sablé chorizo, crème de maïs et sa chips de chorizo
- Opéra foie gras et son chutney figue
- Millefeuille de saumon fumé, mozzarella au pesto rouge
- Cornets Terre et Mer :
 - . Pomme, saumon, passion
 - . Royal foie gras
- Les piques sur planche :
 - . Saumon, ananas, concombre
 - . Légumes grillés
 - . Poulet, tomate confite
- Tataki de thon rouge, guacamole et graine de sésame

Prix par personne: 13,35 € T.T.C

avec kit vaisselle: 13,95 € T.T.C

🔥 Plateau de pièces chaudes

Le plateau de 24 pièces:

Exemple:

- Mini quiche moules
- Croque volaille cheddar
- Croustille chèvre lard

Prix unité: 30€ T.T.C



*Les + de la solution cocktail dînatoire*

- Distanciation facile à appliquer
- Cocktail convivial et varié
- Formule à mi-chemin entre un cocktail dînatoire et un dîner assis
- Pas de contrainte de couverts et assiettes donc possibilité de changer de place en cours de réception
- Possibilité de laisser les invités manger comme ils le souhaitent, debout ou assis
- Éviter le souci de choisir 1 seule recette qui ne plairait pas à tout le monde avec le buffet (et ses 3 recettes de bocaux formules n°3)

*Minimum 15 personnes**Réservez au moins 14 jours à l'avance**Tarifs à emporter*★ **Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 1 étoile**1ère partie: «Le cocktail Apéritif» (minimum 5 pièces /pers)

- Mélodie de canapés à base de produits Terre et Mer
- Mini rouleaux de galettes de sarrasin salées
- Millefeuille de chèvre, tomate et basilic

2ème partie: «Le dînatoire» (minimum 8 pièces /pers)

- Navettes saumon et foie gras
- Mini club sandwich Terre et Mer
- Pain polar au saumon fumé
- Les piques sur planche :
 - . Saumon, ananas, concombre
 - . Légumes grillés
 - . Poulet, tomate confite

3ème partie: «Le sucré»

- Tarte fine aux pommes

Prix par personne: 18,90€ T.T.C



★ ★ Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 2 étoiles

1ère partie: «Le cocktail Apéritif» (5 pièces /pers) en circulation ou au buffet

- Mélodie de canapés à base de produits Terre et Mer
- Mini rouleaux de galettes de sarrasin salées
- Millefeuille de chèvre, tomate et basilic

2ème partie: «Le dînatoire» (≈120gr/recettes) en circulation ou au buffet

Le froid:

- Rouleaux de wrap
- Pain polar au poulet curry

Le chaud:

1 recette comprise dans la formule parmi les recettes ci-dessous
+4,50/recette supplémentaire (max 3 recettes, minimum 10pers/recette)

- Noix de joue de porc façon Normande
- Colombo de porc Antillais
- Émincé de poulet citron romarin avec ses penne
- Éffiloché de canard à l'orange
- Sauté de veau marengo
- Hachis parmentier
- Paëlla mixte
- Dos de cabillaud bisque de homard et son risotto
- Pavé de saumon au muscatellu avec sa fondue de poireaux
- Ravioles de fromages, wok de légumes (végétarien)
- Crumble de légumes grillés (végétarien)

3ème partie: «Le sucré»

Mini desserts proposés en circulation ou au buffet libre service

Nous vous conseillons de choisir 4 recettes différentes:

- Royal chocolat
- Mini tartelette caramel beurre salé
- Mini tartelette citron meringuée
- Mini tartelette chocolat
- Mini tarte fine aux pommes

Prix par personne: 25,90€ T.T.C





★★★ Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 3 étoiles

1ère partie: «Le cocktail Apéritif» (minimum 11 pièces /pers)

- Moelleux poivron, crème de noix et piment d'Espelette
- Millefeuille de chèvre, tomate et basilic
- Douceur de betteraves et fromage frais
- Sablé chorizo, crème de maïs et sa chips de chorizo
- Opéra foie gras et son chutney figue
- Millefeuille de saumon fumé, mozzarella au pesto rouge
- Cornets Terre et Mer :
 - . Pomme, saumon, passion
 - . Royal foie gras
- Les piques sur planche :
 - . Saumon, ananas, concombre
 - . Légumes grillés
 - . Poulet, tomate confite
- Tataki de thon rouge, guacamole et graine de sésame

2ème partie: «Le dînatoire» (minimum 10 pièces /pers)

Le froid:

- Focaccia Terre et Mer
- Mini club sandwich Terre et Mer
- Pain polar au saumon fumé
- Carpaccio de presa de pata negra au basilic
- Carpaccio de thon rouge au gingembre

Les stands:

- Stand de légumes et ses poivrons à l'Italienne

Le chaud :

- Mini brochettes de crevettes marinées
- Mini brochettes de poulet
- Croque volaille cheddar
- Mini quiche moules

3ème partie: «Le sucré» (minimum 4 pièces /pers)

- Royal chocolat
- Mini tartelette caramel beurre salé
- Verrine exotique
- Verrine cheesecake framboise



Prix par personne: 30,90€ T.T.C



★★★★ Cocktail déjeuner ou dîner 4 étoiles

1ère partie: «Le cocktail Apéritif» (minimum 11 pièces /pers)

- Moelleux poivron, crème de noix et piment d'Espelette
- Millefeuille de chèvre, tomate et basilic
- Douceur de betteraves et fromage frais
- Sablé chorizo, crème de maïs et sa chips de chorizo
- Opéra foie gras et son chutney figue
- Millefeuille de saumon fumé, mozzarella au pesto rouge
- Cornets Terre et Mer :
 - . Pomme, saumon, passion
 - . Royal foie gras
- Les piques sur planche :
 - . Saumon, ananas, concombre
 - . Légumes grillés
 - . Poulet, tomate confite
- Tataki de thon rouge, guacamole et graine de sésame

2ème partie: «Le dîner» (minimum 12 pièces /pers)

Les stands:

Côté Mer:

- Stand de saumon fumé et saumon gravlax
- Stand d'huitres de la région

Côté Terre:

- Stand de charcuterie ibérique avec morcilla, chorizo et jambon bellota
- Stand de foie gras de la maison

Le chaud avec ses petits plats cuisinés:

- Filet de bar grillé au muscatellu et son wok de légumes

ou

- Fondant de veau aux écrevisses et son écrasé de patate douce
- + 6€/recette supplémentaire
(minimum 10pers/recette)

3ème partie: «Le sucré» (minimum 5 pièces /pers)

- Royal chocolat
- Mini tartelette caramel beurre salé
- Verrine exotique
- Verrine cheesecake framboise
- Assortiment de macarons

Prix par personne: 37,90€ T.T.C



Les planches apéritif ou cocktail à partager pour compléter votre cocktail déjeunatoire ou dînatoire

Fromage : Comté, Morbier, St Nectaire, Cerneaux de noix, Abricots secs, Chutney

16€ TTC



Mer : Saumon mariné, Saumon gravelax, Betterave, Gambas marinées

16,50€ TTC



Mixte Tradition: Comté, Emmental, Jambon sec, Saucisson sec, Andouille de Vire, Tomates séchées, Tomates cerises, Oignons balsamiques

13,50€ TTC



Mixte Italienne: Coppa, Pancetta, Spianata, Jambon Speck, Larmes de poivrons, Tomates confites, Olives noires

15,90€ TTC



Carpaccio de presa de pata negra au basilic:

24€ TTC



Carpaccio de thon au gingembre:

24€ TTC



Les stands

CÔTÉ MER



Stand saumon fumé
et saumon gravelax
de la maison:
3,70€ T.T.C /pers



Stand d'huîtres
de la région:
2,90€ T.T.C /pers

CÔTÉ TERRE



Stand ibérique avec
morcilla, chorizo,
jambon bellota:
3,70€ T.T.C /pers



Stand de fromages
avec fruits secs et
chutney:
3,60€ T.T.C /pers



Stand foie gras de
la maison:
4,70€ T.T.C /pers



Stand de légumes et
poivrons à l'Italienne:
1,90€ T.T.C /pers



Les formules avec cocktail et repas assis

1

Les cocktails prolongés avec plat chaud en buffet

2

Les buffets froids



Cocktails prolongés avec plat chaud



Conseils

Solution idéale pour associer la convivialité du cocktail au bien être du repas assis



Minimum 25 personnes



Réservez au moins 14 jours à l'avance



Tarifs à emporter

★ Formule 1 étoile

Le cocktail (minimum 10 pièces/pers):

- Mélodie de canapés à base de produits Terre & Mer
- Cookie thym et tomate
- Moelleux poivron, crème de noix et piment d'Espelette
- Mini rouleaux de galettes de sarrasin salées

**Le plat chaud :**

proposé en plat pour un service en buffet ou en bocal individuel pour s'adapter à toutes les organisations

- solution au plat : sauté de filet mignon de porc façon normande ou tajine de volaille

OU

- solution en bocaux : Hachis parmentier ou pâtes carbonara

Le dessert:

- Tarte au choix (voir liste p26)
- Pain (boule tranchée)

Prix par personne: 19,80 € T.T.C

avec kit vaisselle: 22,80 € T.T.C

- flûtes
- verre à jus
- 1 verre à vin
- 1 verre à eau
- 1 assiette plate
- 1 assiette à dessert
- 1 tasse
- couverts
- carafes



★★ Formule 2 étoiles

Le cocktail (minimum 12 pièces/pers):

- Mini tartelettes salées
- Moelleux poivron, crème de noix et piment d'Espelette
- Millefeuille de chèvre, tomate et basilic
- Sablé chorizo, crème de maïs et sa chips de chorizo
- Verrines Terre et Mer :
 - . Pomme, saumon, passion
 - . Wok de légumes méditerranéens et chorizo
 - . Royal foie gras et chutney mangue, ananas
- Brochettes de crevettes marinées (à réchauffer)

Le plat chaud

proposé en plat pour un service en buffet ou en bocal individuel pour s'adapter à toutes les organisations

- solution au plat : voir liste p18

OU

- solution en bocaux : voir liste p19
- Salade et ses 2 fromages (camembert et comté)

Le dessert : (voir liste p26)

- Pain (boule tranchée)

Prix par personne: 24,90 € T.T.C

avec kit vaisselle: 28,40 € T.T.C

- flûtes
- verre à jus
- 1 verre à vin
- 1 verre à eau
- 1 assiette plate
- 1 assiette à dessert
- 1 tasse
- couverts
- carafes
- assiette à fromage et couverts





☆☆☆ Formule 3 étoiles

Le cocktail (minimum 12 pièces/pers):

- Moelleux poivron, crème de noix et piment d'Espelette
- Moelleux citron aneth et saumon mariné
- Millefeuille de chèvre, tomate et basilic
- Sablé chorizo, crème de maïs et sa chips de chorizo
- Opéra foie gras et son chutney figue
- Millefeuille de saumon fumé, mozzarella au pesto rouge
- Côté terre: stand ibérique de charcuterie pata negra
- Côté mer: stand de saumon fumé de la maison

Le plat chaud

proposé en plat pour un service en buffet ou en bocal individuel pour s'adapter à toutes les organisations

- solution au plat : voir liste p18

ou

- solution en bocaux : voir liste p19

- Salade et son plateau de 3 fromages (camembert, comté et pont-l'évêque)

Le dessert : (voir liste p26)

- Pain (boule tranchée)

Prix par personne: 33,90 € T.T.C

avec kit vaisselle: 37,40 € T.T.C



Liste des plats chauds en buffet

Plats en buffet des formules 2 et 3 étoiles :

- Sauté de filet mignon de porc façon Normande (voir garniture)
- Tajine de volaille
- Noix de joue de porc au pommeau (voir garniture)
- Sauté de veau marengo et son riz forestier
- Paëlla
- Colombo (filet mignon) de porc Antillais avec son riz et son mélange poivrons ananas
- Tartiflette de roblochon au lait cru
- Sauté de filet mignon de porc façon Andalouse (voir garniture)

Les garnitures au choix:

- Écrasé de pommes de terre ciboulette
- Écrasé de patate douce
- Fricassé de champignon
- Ratatouille de légumes



Liste des plats chauds en bocaux



Conseils

2 options possibles:

- 1) Vous choisissez 1 seule recette avec des bocaux au format XL de 580ml adaptés à un repas assis.
- 2) Vous choisissez un buffet bocaux avec 3 recettes au format M de 370ml que vous pouvez manger debout ou assis (supplément de 1€50 car nous prévoyons une marge de 20% de bocaux différents).

Plats en bocaux des formules 2 et 3 étoiles :

- Hachis parmentier
- Cabillaud bisque de homard, risotto citronné
- Émincé de poulet citron romarin et ses penne
- Colombo (noix de joue de porc) de porc Antillais, riz poivrons, ananas
- Éffiloché de canard à l'orange et ses légumes verts
- Nouilles chinoises et gambas
- Pavé de saumon à la vanille et sa fondue de poireau
- Ravioles de fromages, wok de légumes (végétarien)
- Crumble de légumes grillés (végétarien)



M - 370ml



XL - 580ml



Les buffets froids



Conseils

Le buffet froid permet de limiter le travail de service et de bénéficier de restes pour le lendemain



Minimum 25 personnes



Réservez au moins 14 jours à l'avance



Tarifs à emporter

Composez votre buffet :

- 2 salades composées au choix (page 22)
- Charcuterie et terrine de campagne (50/50)
- Terrine de poisson et ballotin de volaille (50/50)
- Jambon à l'os
- Salade et ses 2 fromages (camembert et emmental)
- Tarte au choix (voir liste p26)
- Pain (boule tranchée), chips et condiments

Prix par personne : 16,90€ TTC



Les options :

| | |
|----------------------------------------------------|------------------|
| 3ème salade composée (page22) | 2,60€ / pers TTC |
| Saumon fumé (60gr/pers) | 4,50€ / pers TTC |
| Pain polar poulet curry ou saumon fumé | 2,70€ / pers TTC |
| Langoustines | 2,90€ / pers TTC |
| Gâteaux de crêpes | 3,90€ / pers TTC |
| Ananas surprise | 6,90€ / pers TTC |
| Rôti de veau | 3,30€ / pers TTC |
| Gratin de pommes de terre pour remplacer les chips | 2,00€ / pers TTC |
| Petits pains individuels (en plus du pain tranché) | 0,60€ / pers TTC |
| 3ème fromage | 2,70€ / pers TTC |
| Entremets | 2,00€ / pers TTC |

Liste des salades composées

- Salade du soleil (pennes et légumes grillés)
- Salade du pêcheur (pommes de terre, tomates, oeufs et thon)
- Salade Norvégienne (pomme, saumon fumé, crème, mayonnaise et aneth)
- Salade Brésilienne (ananas, poulet et coeur de palmier)
- Salade Antillaise (pomme, ananas, crevettes, riz, poivrons et mayonnaise curry)
- Salade Bagatelle (poulet, emmental et poivrons)
- Salade Piémontaise (pommes de terre, oeuf, tomate, mayonnaise)



Les desserts

Les tartes :

- Tarte Normande
- Tarte amandine aux poires
- Tarte aux abricots
- Tarte aux pommes soufflées (+1€/pers)
- Tarte au soleil levant (framboise et crème chiboust) (+1€/pers)
- Tarte au citron meringuée (+1€/pers)
- Tarte aux fraises (selon saison, sur devis)



Les pâtisseries :

(compris dans formule 2 et 3 étoiles)

- Le royal (biscuit Joconde croquant chocolat noir)
- Noir et blanc (chocolat noir et chocolat blanc)
- Émotion (biscuit pistache, fraise, mascarpone)
- Antillais (biscuit macaron, crème légère et ananas)
- Manoï (mousse pomme et caramel avec pommes flambées)

Assiettes gourmandes individuelles (3 pièces) :

(compris dans formule 2 et 3 étoiles)

ex: tartelette citron meringuée, verrine cheesecake et royal

- Les pâtisseries : (voir liste ci-dessus)
- Les mini tartelettes : citron meringuée, chocolat, caramel au beurre salé
- Les verrines : cheesecake framboise, tiramisu, pomme caramel, exotique, charlotte aux fraises
- Macarons gourmands : praliné, pistache, framboise, caramel au beurre salé

Buffet de desserts : (formule 3 étoiles)

- Assortiment de 4 mini desserts (royal chocolat, verrine cheesecake framboise, choux craquelin pistache, mini tartelette citron meringuée)

La boisson

La Cave (vin en dépôt, facturation à la bouteille consommée)

| Les Bulles | Région | Prix TTC : bouteille 75 cl |
|----------------------------------------------------------|--------------|----------------------------|
| - Bouvet Excellence Montmousseau, méthode traditionnelle | Val de Loire | 9,90 € |
| - Crémant Bailly Lapierre | Bourgogne | 15,90 € |
| - Champagne JACQUART Mosaïque brut | Champagne | 24,90 € |
| - Champagne JACQUART Mosaïque brut rosé | Champagne | 33,00 € |

| Le Vin Blanc | Région | Prix TTC : bouteille 75 cl |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------|
| - Sauvignon «Petit bourgeois» | Val de Loire | 10,60 € |
| - Cotes de Gascogne Uby n°3 (IGP) | Sud Ouest | 6,90 € |
| - Sauvignon Chardonnay  Loriou (IGP d'OC) | Languedoc Rousillon | 8,40 € |
| - Cotes de Gascogne Tariquet (IGP) 1ère grives | Sud Ouest | 9,90 € |
| - Saint Véran «Domaine de la Feuillarde» | Bourgogne | 13,90 € |

| Le Vin rosé | Région | Prix TTC : bouteille 75 cl |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------|
| - Tour St Honoré Après plage Rosé (IGP) | Provence | 7,90 € |
| - Château Pigoudet (AOC) | Aix en Provence | 9,80 € |
| - Cabernet d'Anjou  domaine CADY (AOP) | Val de Loire | 8,40 € |
| - Le pas du moine AOP  | Côte de Provence | 11,90 € |

| Le Vin rouge | Région | Prix TTC : bouteille 75 cl |
|------------------------------------------------|-----------------|----------------------------|
| - Saumur Champigny Tuffeau | Val de Loire | 8,70 € |
| - Le Palais | Bordeaux | 8,20 € |
| - Pinot Noir Terroir des dinosaures (IGP) | Languedoc | 8,90 € |
| - Côte du Rhône Château Nuit des Dames | Vallée du Rhône | 7,90 € |
| - Nardou Franc Côte de Bordeaux | Bordeaux | 10,80 € |
| - Lussac Saint Emilion | Bordeaux | 14,40 € |
| - Lirac Côte du Rhône | Vallée du Rhône | 12,80 € |
| - Tarsus Ribera del Duero | Espagne | 18,80 € |
| - Pessac Leognan- Château Rochemorin (AOC) | Bordeaux | 19,80 € |
| - Côtes du Rhône Les Cranilles - Vin de Vienne | Vallée du Rhône | 10,40 € |

La boisson

TIRAGE BIÈRE PRESSION



LOCATION TIREUSE + GOBELETS ECO-CUP: 35€ + FUT(S) AU CHOIX

| | | |
|----------------|------------------------------------|------|
| BLONDE | BDN LA FRANCETTE 5° - 30 L | 95€ |
| | LA CHAUSEY BLONDE PALE 4,8° - 20 L | 110€ |
| | LA FILOU 8,5° - 20L | 130€ |
| | LA CHAUSEY BLONDE TRIPLE 8° - 20 L | 160€ |
| | PAIX DIEU 10° - 20 L | 180€ |
| | CASTOR 6° - 20L | 190€ |
| BLANCHE | LA BETE BLANCHE 5,2° - 20L | 130€ |
| | LA CHAUSEY BLANCHE 5,5° - 20 L | 160€ |
| ROUGE | KASTEEL ROUGE 8° - 20L | 135€ |
| | DELIRIUM RED 8° - 30 L | 200€ |
| CIDRE | CIDRE BIO DE LA BAIE - 20L | 110€ |

Retrouvez l'intégralité de nos bières en dégustation au bar Le 3B (Côté Halles - L'Avenue)
(fûts en dépôt, facturation au fût percuté)



Maison Lemétayer Traiteur

L'AVENUE - CÔTÉ ÉVÉNEMENTIEL

Parc de la baie
50300 - Avranches
02 33 48 19 04

L'AVENUE - CÔTÉ HALLES (BOUTIQUE TRAITEUR)

Parc de la baie
50300 - Avranches
02 61 67 02 30

RENNES (BUREAU ÉVÉNEMENTIEL)

2 Quai Richemont
35000 - Rennes
02 99 57 34 59

www.lemetayer-traiteur.fr
contact@lemetayer-traiteur.fr

