

◆ Les plateaux repas ◆

Plateau Repas

Composez votre plateau repas selon vos goûts et vos envies !

18,50 €

ENTRÉE AU CHOIX :

Œuf en gelée
Saucissonnade, crostini et mini beurre
Terrine de campagne maison
Assortiment de 2 crudités (selon saison)
Salade coleslaw (selon saison)
Assortiment de légumes grillés confits
Effeuilé de saumon frais et sa sauce
Guacamole et chips tortilla

PLAT AU CHOIX :

1/4 de Poulet fraîchement rôti
Cabillaud à l'aigre doux
Rôti de porc braisé
Salade César
Jambon à l'os cuit maison
Wrap de saumon
Fines tranches de bœuf
Wrap de bœuf

GARNITURE AU CHOIX :

Entremets de macédoine et tomates
Ratatouille
Salade de pommes de terre aux échalotes et fines herbes
Tatin de courgettes et tomates confites
Salade de tomates, échalote et fines herbes
Salade de riz, tomates et thon
Salade de haricots verts
Salade verte
Salade de quinoa veggie

FROMAGE

DESSERT AU CHOIX :

Crème caramel
Île flottante
Mousse au chocolat
Far breton
Tiramisu
Tartelette au chocolat
Tartelette citron meringuée
Tartelette aux pommes



Pensez à passer votre commande 24h à l'avance.

Livraison minimum 5 plateaux repas.

Tous nos plateaux repas sont servis avec un petit pain et des couverts.

Plateaux Repas Prestige

Nous pouvons, sur demande, vous proposer des plateaux repas avec un plat chaud, n'hésitez pas à nous consulter.

LE LIGHT

23,70 €

Assortiment de trois crudités
Salade de blanc de poulet et courgettes sautées
Emmental
Assortiment de fruits frais en carpaccio

LE VÉGÉTARIEN

23,70 €

Légumes confits en assortiment
Ratatouille
Endives braisées
Salade de pommes de terre
Fromage
Assortiment de fruits frais en carpaccio

LE CÔTÉ MER

27,30 €

Saumon fumé et roquette
Pavé de cabillaud, haricots verts en salade et duo de tomates, vinaigrette balsamique
Assortiment de 3 fromages
Tartelette au citron meringuée
Assortiment de 3 mignardises

◆ Les plateaux repas ◆

Les pauses sucrées

Pour vos pauses petit-déjeuner, d'accueil ou d'après-midi, Breton Traiteur peut aussi vous proposer : boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries, gâteaux secs, pain, beurre et confiture....

N'hésitez pas à nous consulter.



Nos emballages de plateaux repas sont produits en France, recyclés et recyclables à 100% et entrent donc dans une réelle démarche écologique.

LE CÔTÉ TERRE

27,30 €

Taboulé aux tomates et menthe fraîche
Fines tranches de bœuf, salade de haricots verts et tomates confites, salade de pommes de terre
Assortiment de 3 fromages
Tartelette au chocolat
Assortiment de 3 mignardises

LE SUPRÊME

27,30 €

Foie gras de canard et confit de figues
Suprême de volaille émincé, tartare de légumes et salade de pommes de terre
Assortiment de 3 fromages
Tiramisu
Assortiment de 3 mignardises

LE SUD OUEST

30,50 €

Duo de pâtés en croûte
Salade Landaise (haricots verts, copeaux de foie gras, œuf poché, tomates cerises)
Assortiment de 3 fromages
Gâteau basque
Assortiment de 3 mignardises

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

TVA

La TVA à 5,5% s'applique pour les réceptions en livraison seule, sans service.
La TVA à 10% s'applique pour les réceptions avec service et les plateaux repas.
La TVA à 20% s'applique sur l'alcool et la location de matériel sans service.

RÉCEPTION

Les buffets et menus présentés peuvent être modifiés à votre convenance, mais en fonction des changements apportés, une nouvelle tarification pourra être appliquée. Il ne vous sera facturé aucun droit de bouchon si vous fournissez votre boisson et nous pouvons vous fournir glace et glaçons sur devis.
Pour toute commande, il vous sera demandé un acompte de 30% du montant total lors de la signature du devis.
Pour les réceptions avec service, la prestation est prévue pour 8 heures pour un repas et pour 4 heures pour un cocktail, mise en place comprise. Au-delà, l'heure supplémentaire sera facturée 35 € par heure et par serveur.

LIVRAISON

Le forfait de livraison est de 70 € par prestation dans un rayon de 45km, au-delà veuillez nous consulter.
Tous nos emballages sont recyclés et recyclables (PET et carton).
Tous nos produits sont conditionnés dans des emballages spécifiques qui respectent la chaîne du froid, du laboratoire de fabrication jusqu'à votre domicile.
Conservation à 4°C maximum, à consommer le jour de la livraison.