



# CARTE TRAITEUR



**Les Bouchées d'Alexandre**  
Sainte-Anne d'Auray & Vannes (Halles des Lices)

... [www.lesboucheesdalexandre.com](http://www.lesboucheesdalexandre.com) ...

# LES COCKTAILS

- 39€95** Pain surprise de campagne - 60 toasts - Charcuterie & mousse de canard
- 29€95** Pain surprise nordique - 40 toasts - Rillettes de poisson & saumon fumé
- 38€40** Coffret de canapés - 32 pièces - Saumon fumé & sa crème ciboulette // Crème de Saint-Jacques // Jambon de pays & copeaux de parmesan // Foie gras & son chutney
- 28€50** Coffret de verrines - 15 pièces - Brunoise de saison et gaspacho de légumes // tzatziki de concombre aux 5 graines & magret de canard fumé // Guacamole & crevette // Tartare de dorade, émincé de tomate & citron crispy // Tartare de saumon au sésame, citron caviar & shiso
- 38€40** Coffret de wraps & navettes - 32 pièces - Tartare aux herbes & jambon blanc // Thon Toscane // Saumon fumé // Poulet curry
- 30€00** Coffret de mini-cocottes - 12 pièces - Camembert & pomme caramélisé // Saint-Jacques sur lit de légumes au curry breton // Parmentier de canard
- 31€95** Coffret de mini-quiches - 30 pièces - Lorraine // Saumon // Thon // Chèvre
- 36€00** Coffret de mini-Saint-Jacques persillées - 30 pièces
- 28€50** Coffret de verrines sucrées - 15 pièces - Panna cotta // Riz au lait vanille de Madagascar // Mousse au chocolat // Tiramisu // Crème brûlée // Fruits suivant saison
- 48€00** Coffret « les mini-gourmands » - 30 pièces - Macaron // Moelleux chocolat // Madeleine // Tropézienne
- 45€00** Coffret de mini-burgers - 30 pièces - Rosti de pommes de terre & fromage // Viande de bœuf haché & fromage
- 60€00** Coffret prestige - 32 pièces - Sushi de saumon // Bonbon foie gras & feuille d'or // Tartare de dorade & caviar de Neuvic sur blinis de blé noir // Œuf de caille en gelé

## SUR LA PLANCHA - 10 pièces minimum

Crevettes marinées, Escalope de Foie gras & son pain d'épices,  
Mini-brochettes : Saint-Jacques & chorizo, Bœuf, Canard au miel

2€50  
/pièce



### OPTION FLANBAGE

Animez votre cocktail en proposant à vos convives de flamber les mini-brochettes - Choix du parfum en magasin

5€00  
/10  
pièces

# LES ENTRÉES

8€25

Coquille Saint-Jacques à la bretonne

9€95

Feuilleté breton Saint-Jacques, crevettes, rouget & petits légumes

9€95

Tarte fine au saumon fumé & gambas Crème de patate douce au lait de coco

9€95

Tatin aux pommes caramélisées et magret de canard Sur pâte feuilletée

13€50

Brochette de Saint-Jacques & chorizo Petits légumes au curry breton

Saumon fumé au bois de hêtre

Foie gras de canard

Tourteau mayonnaise Un classique présenté dans sa coquille

Selon le cours

8€50  
/pers.



## BAR À SALADE .... À composer selon vos envies - Dès 10 pers. ....

Chaque ingrédient est présenté dans son bol

Vinaigrette au choix : Balsamique // Moutardée // Italienne

### 1 ou 2 bases au choix

Mâche // Roquette // mesclun //  
Pâtes // Riz // Boulgour // Quinoa

### 1 topping au choix

Cornichons // Olives // Oignons  
frits // Croutons // Mélange aux 5  
Graines

### 2 légumes au choix

Tomates // Concombres // Maïs // Carottes râpées // Betteraves //  
Chou chinois // Tomates confites // Cœurs d'artichauds // Radis //  
Oignons rouges // Avocat // Champignon

### 1 protéine au choix

Thon // Saumon frais // Poulet // Jambon cru // Œuf dur //  
Jambon blanc // Anchois

### 1 fromage au choix

Emmental // Feta // Mozzarella // Parmesan

## NOS RECETTES DE SALADE .... Selon saison ....

Piémontaise (jambon, oeuf, tomates, pommes de terre, cornichons) // Taboulé méridional ou libanais ou fruits  
// Niçoise (riz, thon, anchois, œufs, tomates, haricots verts, oignons) // Tomato mozzarella au basilic // Melon  
en quartier // Perles marines // Salade du chef (lardons, fromage, tomates, magret fumé) // Crudités  
(carottes, maïs, betterave, pommes de terre, tomates) // Salade bretonne (fond d'artichaud, thon, tomates, pommes de  
terre, asperges) // Salade de la mer (pâtes au thon & surimi)

.... PLUS DE CHOIX À DÉCOUVRIR EN MAGASIN ....

# LES POISSONS

Sans accompagnements

- 13€50 Filet de bar, crème de poivron rouge & piment d'Espelette  
13€50 Filet de dorade royale, sauce crémeuse safranée  
13€50 Dos de cabillaud façon meunière en croûte paysanne  
13€95 Filet de Saint-Pierre au beurre blanc nantais  
18€80 Médaillons de lotte à l'armoricaine

# LES VIANDES

Sans accompagnements

- 7€90 Jambon à l'os au porto  
9€90 Filet mignon de porc, sauce au choix : cidre // figue // forestière  
11€15 Cuisse de canard confite, sauce à l'orange  
13€50 Galantine de volaille farcie (porc) à la pêche  
14€90 Jarret d'agneau au thym, cuit à basse température  
16€80 Grenadin de filet de veau à la normande

## ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Selon marché du chef & vos envies

Suggestions : Pommes de terre grenailles // Gratin dauphinois // Poêlée forestière // Tatin de légumes // Duo de carottes // Polenta au thym // Purée de légumes oubliés // Riz 3 saveurs // Riz cantonnais // Tagliatelles aux légumes // Fondue de poireaux // Poêlée de légumes au curry breton // Risotto aux champignons // ...

x1  
2€50  
/pers.

x2  
4€00  
/pers.

# LES PLATS TRADIS

- 7€00 Rougail saucisse Riz & piment doux
- 8€90 Couscous royal Boulette, poulet, merguez, semoule & légumes
- 8€90 Tajine de poulet & agneau au gingembre Semoule & légumes
- 8€90 Blanquette de veau tradition Riz, carottes & champignons
- 8€90 Choucroute garnie  
Pommes de terre, saucisse fumée, Morteau & Francfort, saucisson, poitrine de porc
- 8€95 Parmentier de canard Plat à partager
- 9€50 Sauté de bœuf à la provençale Pommes de terre, poivrons & olives
- 9€50 Cassoulet Canard confit, saucisson, saucisse, poitrine de porc
- 11€90 Paëlla royale Calamar, moules, crevettes, poulet, porc, petits légumes, riz
- 11€90 Choucroute de la mer  
Moules, crevettes, saumon, poisson fumé & blanc, beurre nantais
- 12€50 Cochon grillé Gratin dauphinois & ratatouille - Dès 30 pers.

# LES BUFFETS

Dès 30 personnes

3 salades au choix + Plateau de fromages & salade + condiments & pain

15€90 **BUFFET FROID** Plateau de charcuterie : Jambon blanc, andouille, saucisson à l'ail, rosette, terrine de campagne, rillettes  
2 viandes froides au choix : Rôti de porc // Rôti de bœuf // Poulet

19€90 **BUFFET CHAUD** - Plat chaud au choix : Jambon à l'os au porto // Filet mignon de porc // Choucroute de la mer

Option dessert au choix selon saison +3€80 : Fraisier // Caramel & poire // Forêt noir // Fruits rouges // Croustillant chocolat // ...

Tarte aux fruits de saison (2€50)

# NOS PLATEAUX

**PLATEAU**  
**5 FROMAGES**

**6€50**  
/pers.

**PLATEAU**  
**APÉRITIF**  
CHARCUTERIE & FROMAGE

**14€00**  
/pers.

Dès  
4 pers.

**PLATEAU**  
**RACLETTE**  
CHARCUTERIE & FROMAGE

**14€00**  
/pers.

**PLATEAU**  
**APÉRITIF**  
CHARCUTERIE & FROMAGE  
TARTINADES & TOASTS

**16€00**  
/pers.

Découvrez sur notre site Internet nos offres  
sur-mesure pour les entreprises :  
Plateaux repas, cocktail, dîner

## NOUS SERONS RAVIS DE VOUS CONSEILLER

Sainte-Anne d'Auray (6 place Nicolazic)

Tél. 02 97 57 63 40

mardi au samedi : 9h00 à 19h00

mercredi uniquement en matinée

dimanche : 9h00 à 12h30

Vannes (Halles des Lices)

Tél. 02 97 42 63 87

mardi, mercredi, vendredi, samedi, dimanche : 8h00 à 13h00

