Menu traiteur

ENTRÉES &BUFFET

Salade de choux et comté 3,50€/pers TTC
Chou blanc, dés de comté, jambon, oignons rouges & herbes fraîches et mayonnaise maison

Carottes râpées à la marocaine 3,50€/pers TTC
Carottes, raisins secs, huile d'olive citron et orange, cumin, paprika et coriandre

Salade de pommes de terre 3,50€ /pers TTC
Pommes de terre, œufs durs, cornichons, jambon blanc, tomate, ciboulette, mayonnaise maison

Salade de lentilles & saucisse fumée 4,00€/pers TTC
Lentilles, saucisse fumée, carottes, échalotes & vinaigrette à la moutarde

Salade de butternut rôtie, chèvre & noix 5,00€/pers TTC
Butternut rôtie aux épices douces, chèvre frais, noix, jeunes pousses & vinaigrette au miel

Salade de pommes de terre, hareng fumé & pickles 5 ,00€/pers TTC
Pommes de terre grenaille, hareng fumé, oignons rouges, cornichons & sauce aux herbes

Salade de céréales au magret fumé 5,00/pers TTC
Mélange de 5 céréales, magret fumé, orange, oignons, ciboulette, vinaigrette agrumes

Rillettes de saumon maison 5,00€/pers TTC
Citron & herbes fraîches

Rillettes de poulet maison 4 ,00€/pers TTC
Herbes fraîches et moutarde

Terrine maison & condiments 4,00€/pers TTC
Terrine, cornichons, moutarde

LES PLATS GOURMANDS

Pour vos repas conviviaux et vos événements, nos plats traiteurs peuvent être proposés en Chafing Dish, afin de conserver les préparations bien chaudes et de permettre un service chaleureux et pratique sous forme de buffet.

Garniture au choix : **+ 2,50 €** /pers
Pomme de terre grenaille/ Polenta crémeuse/
Riz thaï/ légumes de saison

Polpettes à la française 10,50 €/pers

Savoureuses boulettes de porc relevées au parmesan, mijotées dans une sauce tomate parfumée à l'ail et aux épices

Joue de porc confite au cidre breton 11,50€/pers

Mijotée longuement au cidre, texture fondante et savoureuse

Travers de porc breizh cola 11,50€ TTC

Cuit pendant 12h à basse température, puis laqué au Breizh Cola pour une viande fondante et caramélisée

Paleron de bœuf braisé au vin rouge 13,50€/pers

Longuement mijoté au vin rouge, le paleron de bœuf dévoile une texture fondante et extrêmement gourmande

Risotto d'épeautre aux légumes de saison 10,00€/pers TTC

Epeautre cuisiné comme un risotto, une texture fondante, crémeuse et légèrement croquante, agrémenté de légumes de saison

Dahl de lentilles corail 11,50€/pers

Cuisiné avec des épices et du lait de coco

Petite marmite de poissons 15,50€/pers

Poissons cuisinés selon différentes méthodes de cuisson, servi avec un velouté de coquillage, et légumes de saison

Cabillaud à la provençale 13,50€pers

tomates confites, olive, capre, ail et basilic

DESSERTS & FROMAGE

Ajoutez une sélection de fromages pour compléter votre repas

Sélection de fromages affinés, accompagnés de pain et d'un petit accompagnement selon la saison.

Assiette de fromages — à partir de 4 € / personne

Terminez votre repas avec une création sucrée maison

Desserts — à partir de 5,00 €/pers

Quelques exemples de desserts:

Entremet
Pavlova ganache et fruits frais
Tarte citron meringuée revisitée,
Gâteau Nantais
Mousse chocolat fleur de sel et caramel



Les propositions peuvent évoluer selon la saison, les arrivages et vos souhaits. Pour une prestation sur mesure, n'hésitez pas à nous demander un devis.

MENUS À L'ASSIETTE

Un anniversaire, un repas de famille ou une occasion particulière à célébrer ?
Découvrez mes différentes formules de menus à l'assiette, imaginées pour vous offrir un moment gourmand et convivial autour de produits soigneusement sélectionnés et d'une cuisine faite maison.
Je vous propose également un service de cheffe à domicile : je viens cuisiner directement chez vous pour vous permettre de profiter pleinement de vos invités, sans vous soucier de la préparation du repas.
Des menus adaptés à vos envies, une cuisine personnalisée et le plaisir de recevoir en toute sérénité.
Chaque prestation peut être adaptée selon vos souhaits et votre budget. N'hésitez pas à me contacter pour échanger sur votre projet et obtenir un devis personnalisé

Les formules présentées sont des exemples et peuvent être entièrement modulées selon vos envies, le nombre de convives et votre budget.
Chaque prestation est personnalisable : nous pouvons adapter les quantités et les saveurs afin de créer ensemble une formule qui vous ressemble.

2026/2027

Menu découverte 29€/pers

Entrées au choix :

• Cromesquis de saumon fumé et pommes de terre, crème citronée

• Velouté de maïs, pois chiches grillés & herbes folles

• Terrine de volaille champignons et noisettes, chutney d'oignons rouges et pain toasté

Plats au choix :

• Suprême de volaille, crème miel et moutarde, gratin de pommes de terre et légumes rôtis

• Patate douce rôtie aux épices, fromage blanc aux herbes fraiches, grenade et roquette

• Poisson du moment, purée de pomme de terre au citron, coppa grillé et légumes rôtis

Desserts au choix :

• Moelleux aux pommes, caramel beurre salé et crème anglaise

• Crémeux café, mousse chocolat et biscuit noisette

• Entremet poire, caramel et spéculos

Menu Gourmand 34€/pers

Entrées au choix :

• Brioche toastée, bondin blanc, pommes caramelisées et jus réduit

• Courges rôties, ricotta et noisettes

• Gaufre salée, fromage frais & tartare de crevettes piment d'Espelette et citron

Plats au choix :

• Pressé de paleron de boeuf, purée de panais, pommes de terre rôties et jus de viande

• Poisson du moment, beurre Nantais, mousseline de carottes tonka et poireaux fondants

• Gnocchis gourmand, crème d'épinard chèvre et noisettes

Desserts au choix :

•Tartelette agrumes et noisette

• Chocolat liégeois déstructuré, mousse chocolat, chantilly vanille, crumble cacao et glace chocolat

• Choux craquelin, ganache & fruits de saison

Menu Signature 39 €/pers

Entrées au choix :

• Foie gras maison & chutney du moment — 60 g

• Gravlax de saumon, blinis et crème citronée

• Tarte fine de butternut rôtie, stracciatella et pistaches

Plats au choix :

• Saint Jacques poèlées, mousseline de panais vanillée, panais rôtis et crème pomme/cidre

• Magret de canard rôti, jus au miel & épices douces accompagné mousseline de patate douce et chips de légumes

• Raviole de champignons et ricotta, crème de parmesan, noisettes et huile de truffe

Desserts au choix :

• Entremet pistache, chocolat blanc et framboise

• Fromage création, mousse légère au chèvre fais, zest de citron compoté de fruits rouges

• Dôme poire / vanille noix de pécan, coeur caramel

Menu Prestige 45€/pers

Entrée au choix :

• Foie gras maison, poire pochée aux épices et pain d'épices

• Gambas rôties, bisque de crustacés, raviole au poireaux

• Millefeuille de pommes de terre, truffe et comté

Plat au choix :

• Filet de bar, beurre Nantais agrumes, risotto crémeux au parmesan et citron

• Cannelloni de courge, ricotta parmsean, crème de comté et pousses d'épinard

• Filet de boeuf, sauce foie gras morilles, pommes de terre dauphine

Dessert au choix :

• Entremets chocolat, noisette & tonka

• Chou craquelin façon tiramisu

• Banofee à la « frenchie », glace banane, noix de pécan caramélisés, espuma de dulce deleche, compotée de banane