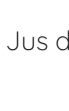


Formules 'K' cocktail

| | |
|---|---|
| K cocktail n° 1 : 4 pièces aux choix..... | 6€ TTC / personne (sans boissons) |
| K cocktail n° 2 : 8 pièces aux choix..... | 12€ TTC / personne (sans boissons) |
| K cocktail n° 3 : 12 pièces aux choix..... | 18€ TTC / personne (sans boissons) |
| K cocktail n° 4 : 16 pièces aux choix..... | 24€ TTC / personne (sans boissons) |



Formule K cocktail boissons 1

Punch ou Sangria ou Kir (2 verres / personne), Jus de fruits, Eau plate, Eau pétillante.....**6€ TTC** / p.

Formule K cocktail boissons 2

Crémant de Loire (2 coupes / personne), Jus de fruits, Eau plate, Eau pétillante.....**8€ TTC** / p.

Formule K cocktail boissons 3

Champagne (2 coupes / personne), Jus de fruits, Eau plate, Eau pétillante.....**12€ TTC** / p.

Commande à partir de 8 personnes

Carte 'K' cocktail

Salé (froid)

- Wraps Italiens galette de blé, fromage frais, roquette, tomates confites, jambon cru
- Chèvre/Miel toast de pain frais gratiné au miel, crème chèvre/basilic, noix
- Foie Gras toast de pain de mie au beurre demi-sel, confiture d'oignons, foie gras, fleur de sel, poivre du moulin
- Cône Risotto/Bresaola
- Blinis Chèvre/Saumon crème chèvre/mascarpone, saumon fumé
- Verrines Avocat/Crevette concassé de crevettes à l'asiatique, guacamole
- Verrines Panna cotta betterave/carottes/citron
- Verrines Thon/Concombre crème au thon et fines herbes, brunoise concombre/Granny Smith parfumée à la menthe
- Verrines « Croqu'en Sel » pickles de carottes, concombre, choux fleur, radis, sauce fromage blanc/ciboulette
- Brochettes à l'Italienne jambon cru, mozzarella, tomates confites
- Brochettes Andouille/Pomme pomme rôtie au beurre demi-sel, andouille de Guéméné
- Saumons pain de mie, beurre à tartiner, saumon fumé, citron, œufs de lump, aneth
- Campagnes pain tradition, pâté de campagne, cornichon, tomate cerise, cerfeuil
- Roulés de thon façon sushi thon mariné, riz à sushi, sésame, pavot

Salé (chaud)

- Mini pizza
- Mini burger
- Mini flammenkueche
- Mini tourte de volaille

Sucré (mignardises)

- Brownie
- Tarte aux pommes
- Tarte amandine
- Tarte aux fruits de saison
- Tarte caramel au beurre salé
- Chou praliné
- Verrine mousse au chocolat / nougatine
- Verrine panna cotta coco / coulis mangue-passion
- Verrine salade de fruits frais de saison

K Coffret Repas (froid)

K Coffret Prestige 25€ TTC

Entrée

Foie gras artisanal pain d'épices maison, confiture d'oignons maison

Plat

Salade de la Mer mesclun de salade, saumon fumé, carpaccio de Saint-Jacques, crevettes marinées, pickles de légumes, toast de pain de mie au beurre demi-sel, bille de citron, aneth

Fromage

Saint-Nectaire, Tête de Moine

Dessert

Mignardises mousse au chocolat, tarte aux fraises, mini chou praliné

Pain

Boissons

Eau plate, Eau pétillante, Jus de pommes fermier

K Coffret Gourmand 20€ TTC

Entrée

Méli-Mélo de crudités

Plat

Ballotine de volaille et ses légumes croquants

Fromage

Brie, Emmental

Dessert

Tarte aux pommes

Pain

Boissons

Eau plate, Eau pétillante, Jus de pommes fermier

Commande à partir de 5 coffrets

K Buffets

K Buffet Prestige 20€ TTC

Salades

- Salade Bretonne pommes de terre nouvelles, oignons nouveaux, poisson fumé, fromage blanc aneth-citron
- Salade Italienne : roquette, tomates confites, olives vertes, jambon cru affiné, mozzarella di bufala / parmesan
- Salade Grecque : concombre, fêta, olives noires, huile d'olive

Viande froide

- Vitello / Tonato tranches fines de veau, sauce à base de thon, câpres, anchois, jaune d'œuf, huile d'olive et citron / condiments
- Carpaccio de canard aux fruits rouges

Plateau de charcuterie / Plateau de fromage / Assortiment de pains

Assortiment de desserts

- Choux pralinés
- Tartes aux fruits
- Mousse au chocolat

Commande à partir de 10 personnes

K Buffet Gourmand 15€ TTC

Salades

- Piémontaise
- Riz au thon
- Salade de choux blanc au curry

Crudités

- Carottes râpées au citron
- Chou râpé au miel de Kervao
- Concombre à la menthe
- Tomate/basilic

Plateau de charcuterie / Plateau de fromage / Assortiment de pains

Assortiment de desserts

- Tartes aux pommes
- Brownies
- Salade de fruits frais de saison

Commande à partir de 10 personnes

Carte 'K' traiteur

Les entrées froides

- Tarte fine aux légumes de saison, Mesclun de salade.....**6€ TTC**
- Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes.....**7€ TTC**
- Foie gras artisanal, confiture d'oignons maison, toast de pain d'épice maison.....**7€ TTC**

Les entrées chaudes

- Focaccia, Mesclun de salade.....**6€ TTC**
- Brick de chèvre chaud et miel du Kervao, Mesclun de salade.....**6€ TTC**
- Cassolette de fruits de mer, toast de pain de mie au beurre demi-sel.....**7€ TTC**

Les plats

- Jambon à l'os, Sauce au miel du Kervao.....**8€ TTC**
- Filet mignon, Sauce citron.....**9€ TTC**
- Ballotine de volaille forcée aux champignons de Paris, Sauce suprême.....**9€ TTC**
- Magret de canard, Sauce fruits rouges.....**10€ TTC**
- Quasi de veau, Sauce forestière.....**11€ TTC**
- Filet de bœuf, Sauce au poivre vert.....**13€ TTC**
- Filet de lieu jaune, Sauce à l'estragon.....**13€ TTC**
- Saint-Jacques rôties au beurre demi-sel, Beurre blanc parfumée à la vanille.....**13€ TTC**

Les accompagnements (au choix) 2.50€ TTC

- Pommes de terre au four
- Gratin dauphinois
- Purée maïsois
- Purée de pommes de terre
- Fagot de haricots verts lardé
- Tomate provençale
- Ratatouille
- Tian de légumes
- Carottes au currin
- Carottes glacées au jus d'orange
- Riz pilaf
- Fondue de poireaux
- Filan de légumes de saison
- Légumes de saison vapeur
- Légumes de saison grillés
- Epinards à la crème
- Lentille corail
- Semoule de couscous
- Quinoa

Les desserts (individuels) 3.50€ TTC

- Tarte aux pommes (-1€)
- Tatin aux pommes (-1€)
- Crumble pommes-poires (-1€)
- Tarte amandine
- Tarte aux fruits de saison
- Coulant au chocolat cœur caramel au beurre salé
- Craquant au chocolat praliné
- Chou à la crème
- Eclair au caramel au beurre salé
- Paris-Brest
- Mousse au chocolat nougatine
- Panna cotta coco, coulis mangue passion
- Panna Cotta aux fruits rouges
- Saint-Honoré
- Verrine crème diplomate, sablée breton, fruits de saison
- Verrine salade de fruits frais de saison (-1€)

Commande à partir de 10 personnes
Gâteau pour 8 personnes et plus : à la demande