



par le Kervao

## La Carte

# Les Coffrets Repas (froid)

### Coffret Kervao 15€ TTC

Selon l'inspiration du chef

#### Coffret Gourmand 20€ TTC

##### Entrée

Méli-Mélo de crudités

##### Plat

Ballotine de volaille et ses légumes croquants, sauce César

##### Fromage

Brie, Emmental

##### Dessert

Crème diplomate, pâte à crumble et fruits de saison

##### Pain

##### Boissons

Eau plate, Eau pétillante, Jus de pomme fermier

#### 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, Saint-Jacques rôties, 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, mini chou citron, tarte aux fruits de saison,

##### Pain

##### Boissons

Eau plate, Eau pétillante, Jus de pomme fermier

Commande à partir de 5 coffrets (48h à l'avance)

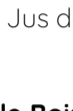
# Les formules Cocktail

Cocktail n° 1 : 4 pièces aux choix ..... **6€ TTC** / personne (sans boissons)

Cocktail n° 2 : 8 pièces aux choix ..... **12€ TTC** / personne (sans boissons)

Cocktail n° 3 : 12 pièces aux choix ..... **18€ TTC** / personne (sans boissons)

Cocktail n° 4 : 16 pièces aux choix ..... **24€ TTC** / personne (sans boissons)



#### Formule Boissons 1

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

#### Formule Boissons 2

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

#### Formule Boissons 3

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

Commande à partir de 8 personnes

# Les pièces 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

Commande à partir de 10 personnes

# Les Buffets

### Buffet Gourmand 15€ TTC

#### Salades

- Plémontaise : pommes de terre, oeufs, jambon, tomates, cornichons, oignons, mayonnaise, moutarde, vinaigre de Xérès
- Riz au thon : riz, thon, mayonnaise, oignons
- Salade de chou blanc au curry : chou blanc émincé, emmental, lardons, pommes, noix, raisins secs, curry

#### Crudités

- Carottes râpées au citron vert
- Chou rouge 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

### 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'oeuf, 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

# Menus K Traiteur

#### Les entrées froides

- Tarte fine aux légumes de saison, Mesclun de salade..... **6€ TTC**
- Tarte de daurade aux agrumes ..... **7€ TTC**
- Foie gras artisanal, confiture d'oignons maison, toast de pain d'épice maison..... **7€ TTC**
- Langoustines rôties au beurre demi-sel façon Kig Ha Farz, crème de chou-fleur..... **8€ TTC**

#### Les entrées chaudes

- Focaccia, 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, Gratton dauphinois..... **8€ TTC**
- Filet mignon, Sauce citron, Pommes de terre au four..... **9€ TTC**
- Ballotine de volaille farcie aux champignons de Paris, Sauce suprême, Purée de pommes de terre, légumes vapeurs..... **9€ TTC**
- Magret de canard, Sauce fruits rouges, Purée de patates douces et carottes glacées au jus d'orange..... **10€ TTC**
- Quasi de veau, Sauce poivrière, Purée de céleri et fagot de haricots verts glacés..... **11€ TTC**
- Filet de boeuf, Sauce au poivre vert, Pommes de terre au four et légumes glacés..... **13€ TTC**
- Filet de lieu jaune, Sauce à l'estragon, Riz pilaf et légumes vapeurs..... **12€ TTC**
- Saint-Jacques rôties au beurre demi-sel, Beurre blanc parfumée à la vanille, Riz pilaf et fondue de poireaux..... **13€ TTC**

#### Les desserts (individuels) 3.50€ TTC

- Tarte aux pommes
- Tatin aux pommes
- Crumble pommes-poires
- 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

Commande à partir de 10 personnes  
Gâteau pour 8 personnes et plus : à la demande  
Grand plat à partager (couscous, paëlla...) : à la demande

Pour plus de renseignements, contactez Le Kervao au 02.98.53.38.75.