



Carte et tarifs

2019

Lywenn Passion - Organisation de réception : traiteur, décoration et art de la table, location de vaisselle et de matériel
1 impasse de l'école, 29310 Querrien - 06.34.14.19.03 - contact@lywennpassion.fr - www.lywennpassion.fr
SIRET 52864210100018



Cocktail apéritif et vin d'honneur

Assortiment de cuillères et de verrines, de mises en bouche, de mini bouchées, de mini brochettes, de canapés et de club sandwiches* ...

<i>6 pièces par personnes (30 minutes)</i>	5,90 €
<i>8 pièces par personnes (1 heure)</i>	7,80 €
<i>10 pièces par personnes (1 heure et demi)</i>	9,70 €
<i>12 pièces par personnes (1 heure et demi à 2 heures)</i>	11,60 €
<i>15 pièces par personnes (2 heures à 2 heures et demi)</i>	14,00 €

**réductions chaudes et pain surprise sur demande*

Mise en place, nappage, décoration et supports, flûtes à champagne et verres cocktail, carafes de service, serviettes cocktail...

<i>De 10 à 30 personnes</i>	50,00 €
<i>A partir de 30 personnes</i>	1,00 € par personne

Formule vin d'honneur 13,00 € par personne

*10 pièces par personne
Mise en place
Service*



Buffet froid

Assortiment de charcuterie	3,50 €
Assortiment de viandes froides Rosbeef, rôti de porc cuits, brochette de poulet mariné...	3,80 €
Assortiment de salades composées <i>De 10 à 20 personnes : 2 choix</i> <i>De 20 à 30 personnes : 3 choix</i> <i>De 30 à 40 personnes : 4 choix</i> <i>Plus de 40 personnes : 5 choix</i> Crudités selon saison	2,60 €
Assortiment de produits de la mer Terrines de la mer, poissons fumés maison, surimi, crevettes roses...	3,80 €
Plateau de fromage, mélange de salade	2,90 €
Tarte aux pommes maison ou salade de fruits	2,20 €
Buffet froid complet Pain, beurre et condiments inclus	17,50 € par personne (au lieu de 18,80 €)

Plats uniques

Rougail saucisse/Riz	6,00 €
Poulet basquaise/Riz	6,20 €
Paëlla royale	8,50 €
Jambon à l'os/Pommes de terre rôties	6,50 €



Entrées froides

Assiette de foie gras nature ou aux algues *	9,50 €
Assiette de la mer * Déclinaison de poissons fumés	7,50 €
Assiette entre terre et mer * Foie gras et poisson fumé	9,50 €
Tartare de Saint Jacques et saumon fumé, pomme granny Sauce vierge	10,00 €
Assiette de fruits de mer Selon cours et arrivage	11,50 €

**produit maison et/ou artisanal*

Entrées chaudes

Cassiolette de Saint Jacques *	8,50 €
Brochette de Saint Jacques *	9,50 €
Crumble d'andouille de Bretagne	7,00 €
Lasagnes d'andouille à la bretonne	7,50 €
Noisette d'agneau façon Rossini	9,50 €

**cette entrée est accompagnée de riz ou de tagliatelles de blé noir ou d'un mesclun de salade*



Plats

Viandes

Filet mignon de porc Sauce sarrasin *	6,80 €
Suprême de pintadeau Sauce forestière *	7,50 €
Tournedos de canard Jus déglacé au Porto *	8,80 €
Pavé de veau Sauce au poivre *	8,50 €
Ballotine de volaille farcie (Duxelle de champignons) Sauce suprême *	8,50 €
Souris d'agneau confite (<i>minimum 40 personnes</i>)	11,50 €

Poissons

Pavé de saumon Velouté de poireaux *	7,00 €
Dos de cabillaud Sauce sarrasin *	7,50 €
Cassolette de lotte Sauce bretonne *	9,00 €
Brochette de lotte et de Saint Jacques Sauce tomates confites/basilic *	9,50 €
Cocotte de la mer	8,00 €

**les sauces sont données à titre d'exemple*



Accompagnements

Brochette de légumes *	1,20 €
Riz sauvage	1,60 €
Fagot d'asperges vertes *	1,90 €
Clafoutis de légumes *	2,00 €
Gratin de pommes de terre	1,90 €
Ecrasé de pommes de terre aux algues	2,00 €
Pommes de terre rôties au lard et aux champignons	1,90 €
Tagliatelles de blé noir	1,90 €
Mini légumes glacés *	2,70 €

**selon saison*

Fromages

Duo de fromage, mélange de salade	2,00 €
Trio de fromage, mélange de salade	2,70 €
Buffet de fromage, mélange de salade	3,20 €
Aumonière de chèvre chaud au miel et aux pommes confites, mélange de salade	5,50 €
Camembert frit, mélange de salade	4,50 €



Desserts

Gâteau Liste sur demande	3,80 €
Mignardise Verrines, macarons, tartelettes...	0,95 €
Salade de fruits Selon saison	2,00 €
Pièce montée choux 3 choux par personne	4,30 €
Pyramide de macarons 3 macarons par personne	4,00 €
Pièce montée macarons 3 macarons par personne	5,00 €
Wedding cake	6,00 €

Il ne s'agit ici que de propositions classiques, nous pouvons nous adapter à vos envies et vos idées afin de **personnaliser votre menu**.



Locations

Vaisselle rendue propre	2,80 € par personne
Vaisselle rendue sale	3,90 € par personne
Nappe rectangle blanche tissu 140 cm x 200 cm	6,00 € pièce
Nappe ronde blanche ou écru ou rose poudré tissu diamètre 300 cm	9,50 € pièce
Serviette de table blanche ou écru tissu	1,00 € pièce
Housse de chaise blanche ou noir lycra	1,70 € pièce
Noeud de chaise (différents coloris) satin ou organza	0,30 € pièce
Vase Martini hauteur 60 cm	6,00 € pièce
Charette « Candy bar »	30,00 € + livraison 10,00 €

Pour la décoration de table, les centres de table, les supports à dragées...

les devis sont réalisés sur mesure.

