



# *Carte et tarifs*

## *2023*

**Lywenn Passion** - Organisation de réception : traiteur, décoration et art de la table, location de vaisselle et de matériel  
Lieu-dit Ty Nadan, 29310 Locumolé - 06.34.14.19.03 - [contact@lywennpassion.fr](mailto:contact@lywennpassion.fr) - [www.lywennpassion.fr](http://www.lywennpassion.fr)  
SIRET 52864210100026



## *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>	6,00 €
<i>8 pièces par personnes (1 heure)</i>	8,00 €
<i>10 pièces par personnes (1 heure et demi)</i>	10,00 €
<i>12 pièces par personnes (1 heure et demi à 2 heures)</i>	12,00 €
<i>15 pièces par personnes (2 heures à 2 heures et demi)</i>	15,00 €

*\*réductions chaudes sur demande*

**Mise en place, nappage, décoration et supports, flûtes à champagne et verres cocktail, carafes de service, serviettes cocktail... (hors service traiteur)**

<i>De 10 à 50 personnes</i>	70,00 €
<i>A partir de 50 personnes</i>	1,50 € par personne

<b>Formule vin d'honneur</b>	15,00 € par personne
<i>10 pièces par personne</i>	
<i>Mise en place</i>	



## *Buffet froid*

<b>Assortiment de charcuterie</b>	4,00 €
<b>Assortiment de viandes froides</b> Rosbeef, rôti de porc cuits, brochette de poulet mariné... <i>(sous réserve d'approvisionnement)</i>	4,50 €
<b>Assortiment de salades composées</b> <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	3,50 €
<b>Assortiment de produits de la mer</b> Terrines de la mer, poissons fumés maison, crevettes roses...	4,50 €
<b>Plateau de fromage, mélange de salade</b>	4,00 €

### **Dessert sur demande**

## *Plats uniques*

<b>Rougail saucisse/Riz</b>	8,00 €
<b>Poulet basquaise/Riz</b>	8,00 €
<b>Jambon à l'os/Pommes de terre rôties</b>	8,50 €
<b>Rôti de porc/Pommes de terre rôties</b>	8,00 €
<b>Tartiflette/Mélange de salade</b>	9,00 €



## Entrées froides

<b>Assiette de foie gras*</b> Environ 60 grammes par personne	14,00 €
<b>Assiette de la mer*</b> Déclinaison de poissons transformés	12,00 €
<b>Assiette entre terre et mer*</b> Foie gras et saumon transformé	12,00 €
<b>Tartare de Saint Jacques et saumon fumé, pomme granny</b> Sauce vierge	14,00 €
<b>Assiette de fruits de mer</b> Selon cours et arrivage	14,00 €

*\*produit maison et/ou artisanal sous réserve d'approvisionnement*

## Entrées chaudes

<b>Cassiolette de Saint Jacques*</b>	11,00 €
<b>Brochette de Saint Jacques lardées*</b>	12,00 €
<b>Crumble d'andouille de Bretagne</b>	9,00 €
<b>Lasagnes d'andouille à la bretonne</b>	10,00 €
<b>Noisette d'agneau façon Rossini</b>	12,00 €

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



## Plats

### Viandes

<b>Filet mignon de porc</b> Sauce sarrasin *	9,00 €
<b>Suprême de pintade</b> Sauce forestière *	9,00 €
<b>Tournedos de canard</b> Sauce aux fruits *	12,00 €
<b>Tournedos de canard façon Rossini</b> Jus déglacé au Porto *	15,00 €
<b>Ballotine de volaille farcie (Duxelle de champignons)</b> Sauce suprême *	12,00 €
<b>Souris d'agneau confite</b> ( <i>minimum 20 personnes</i> )	15,00 €

### Poissons

<b>Pavé de saumon</b> Velouté de poireaux *	10,00 €
<b>Dos de cabillaud</b> Sauce cidre *	10,00 €
<b>Cassolette de lotte</b> Sauce bretonne *	12,00 €
<b>Brochette de lotte et de Saint Jacques</b> Sauce tomates confites/basilic *	15,00 €
<b>Cocotte de la mer</b>	12,00 €

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



## *Accompagnements*

<b>Brochette de légumes *</b>	2,00 €
<b>Riz sauvage</b>	2,00 €
<b>Gratin de pommes de terre</b>	2,00 €
<b>Ecrasé de pommes de terre aux algues</b>	2,50 €
<b>Pommes de terre rôties au lard et aux champignons</b>	2,50 €
<b>Pommes « Duchesses » 3 pièces par personne</b>	2,00 €
<b>Tagliatelles de blé noir</b>	2,00 €
<b>Mini légumes glacés *</b>	4,00 €
<b>Cru/cuit de légumes en tartelette *</b>	5,50 €

*\*selon saison*

## *Fromages*

<b>Duo de fromage, mélange de salade</b>	3,00 €
<b>Trio de fromage, mélange de salade</b>	3,50 €
<b>Buffet de fromage, mélange de salade</b>	5,00 €
<b>Aumônière de chèvre chaud au miel et aux pommes confites</b>	6,50 €
<b>Camembert frit, mélange de salade</b>	6,00 €



## *Desserts*

**Réduction sucrée**  
Verrines, tartelettes...

1,50 €

Concernant les pièces montées choux ou macarons, les gâteaux et les wedding cake, nous travaillons en partenariat avec des prestataires. Nous pouvons vous mettre en relation avec eux. Vous pouvez aussi choisir le prestataire de votre choix bien entendu.



Il ne s'agit ici que de propositions, nous pouvons nous adapter à vos envies et vos idées afin de **personnaliser votre menu**. Ces tarifs ne comprennent pas, ni le service ni la livraison et sont sous réserve d'approvisionnement auprès de nos fournisseurs.



## *Arts de la table*



**Pour la décoration de table, les centres de table, les « cadeaux invités », la location de vaisselle et de matériels... les devis sont réalisés sur mesure.**

