



**OLIVIER HANDAYE
VOUS PROPOSE
SA CARTE TRAITEUR 2021**

**Retrouvez nos prestations
livrées ou à emporter:**

Cocktail
Plats
menu
Buffet

TRAITEUR OLIVIER HANDAYE
Espace d'Activité de la Perrière—PLESSALA— 22330 LE MENE

Site web : www.traiteur-handaye.com

Mail : olivier.handaye@orange.fr

NOS COCKTAILS A EMPORTER

La carte

✦ Canapés froids 0.80€/ pièce

Assortiment de canapés :

Base : Pain de mie, brioches, blinis, wrap, pain suédois

Garniture : Beurre maison, moutarde, foie gras, rillettes de poisson, saumon fumé, charcuterie, etc...

Plateau 40 pièces 32.00€

✦ Pain surprise

À la charcuterie ou au poisson 28.00 €

✦ Verrines gourmandes 1.00 €/pièce

Tartare de tomates / Jambon Serrano / Poêlée provençale / anchois , ananas frais / cocktail de crevettes, perles marines / Saumon fumé, mousse de courgettes / purée de carotte aux épices, mousse de foie gras / Pommes caramélisées...

✦ Cuillères Japonaise 0.90€/ pièce

Carpaccio de Saint-Jacques / Tartare de saumon / Foie gras et confit d'oignons...

+ amuse-bouche chauds 0.90 € pièce

Cannelé au chorizo, croque-monsieur, samoussa féta, aumônière de poulet au curry cigare aux crevettes et basilic

FORMULE BUFFET FROID

Salade méli mélo

(melon, pastèque, pomme, menthe)

Salade italienne

(pâtes, poulet, pesto, tomates confites)

Taboulé à l'orientale

Terrine maison ddu moment

Saumon fumé maison

Filet de poulet fermier rôti aux épices

Bouquet de crevettes, sauce estragon

Cornichons—mayonnaise—confit d'oignons

14. 00€ par personne

Nos entrées

Assiette KERFAGOT 8.50 €
Foie gras de canard maison, magret fumé, chutney, décor fruits

Assiette Terre & Mer 8.80 €
Saumon fumé et foie gras maison, blinis, chutney, décor fruits

Cassolette de Saint-Jacques à la bretonne 7.50 €

Nos poissons du moment

Corolle de sabre julienne de légumes 6.50 €

Filet de bar et son jus safrané 8.50 €

Cassolette de lotte et gambas à l'armoricaine 9.50 €

Nos viandes du moment

Moelleux de volaille aux fruits secs, jus corsé 7.80 €

Tournedos de canard sauce bigarade 8.50 €

Grenadin de veau poêlé crème de morilles 9.80 €

Nos accompagnements 2.20 €

Purée de légumes de saison

Gratin de pomme de terre

Tournedos de pomme de terre, poêlée de champignons

Wok de légumes aux épices (fenouil, pleurote, carottes de couleur)

NOS PLATS A EMPORTER

Nos plats uniques

Colombo de porc à la créole & son riz madras	8.50 €
Épaule de porc mariné aux épices, oignons, tomates, laite de coco Et son riz madras	
Suprême de poulet chasseur et son gratin de pomme de terre	9.00 €
Paëlla (Poulet, calamars, moules bretonnes, crevettes, chorizo)	9.00 €
Tajine d'agneau aux citrons confits et cocos de Paimpol	9.50 €
Épaule et collier d'agneau, oignons, poivrons, tomates citrons confits	

MENU A EMPORTER

FORMULE PLAT UNIQUE

5 CANAPES
3 AMUSE BOUCHE CHAUDS

PLAT UNIQUE à la carte au choix

14 € par personne

*Mise à disposition de caisson thermique électrique
sur demande À partir de 20 personnes*