

*Traiteur*

AU BOIS GOURMAND

\*\*\*\* vos repas et buffets sur mesure \*\*\*\*

06 33 37 34 69

[auboisgourmand@gmail.com](mailto:auboisgourmand@gmail.com)

[auboisgourmand.fr](http://auboisgourmand.fr)



# *Traiteur* AU BOIS GOURMAND

*Bienvenue Au Bois Gourmand, votre traiteur sur-mesure !*

*Constituez pour vos proches un cocktail ou un repas qui vous ressemble.*

*Pour cela, n'hésitez pas à me transmettre vos demandes détaillées afin que je puisse vous établir une proposition adaptée à vos besoins.*

*Allergies, menus spécifiques, avec ou sans les options de service/de nappage/ de vaisselle, ... à chacun ses besoins !*

*Belle visite gourmande, et à très bientôt !*

*Myriam,  
Cheffe traiteur Au Bois Gourmand*

# Sommaire

FICHE DE RENSEIGNEMENTS

L'APERITIF (tarifs)

L'APERITIF DEJEUNATOIRE/DINATOIRE (tarifs)

LES ENCAS

LES PIECES "GOURMANDES"

LES PIECES "ELEGANCES"

LES PIECES SUCREES

LE REPAS FAMILIAL (tarifs)

LE REPAS DE FÊTE (tarifs)

LES ENTREES

LES PLATS FAMILIAUX

LES PLATS DE FÊTES

LE FROMAGE

LES DESSERTS

LE MENU ENFANT

# Fiche de renseignements

Nom et Prénom

Date de la prestation

Lieu de la prestation

Horaire de la prestation

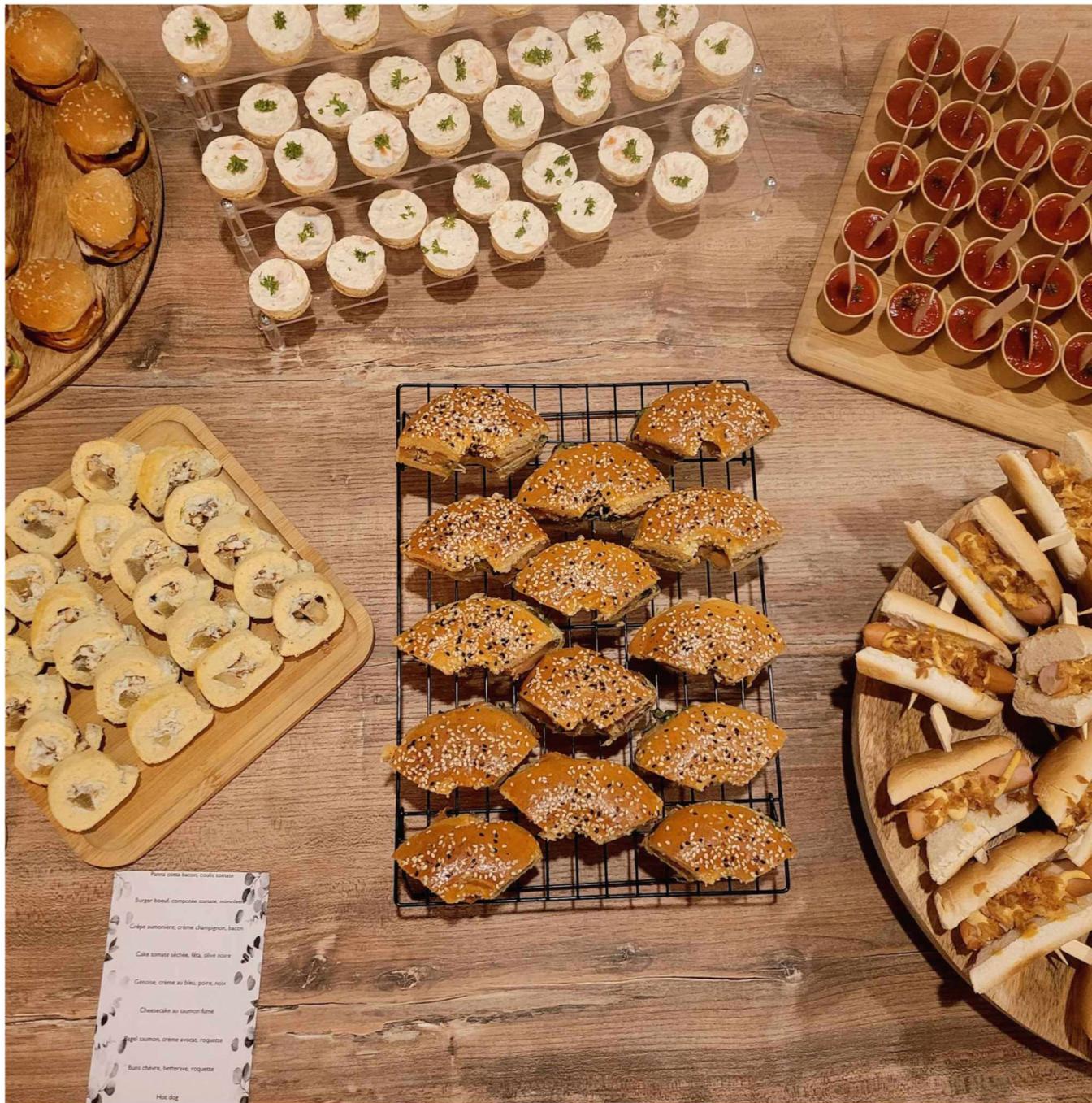
Contact sur place le jour J

Nombre de convives

Formule souhaitée

Allergies ou menus spécifiques

Équipements de cuisine sur place



Painz cotta bacch, crudo comar

Burger beef, comar comar, comar

Crêpe amonere, crème champignon, bacon

Cake tomate déshé, feta, olive noire

Génoise, crème au bleu, porc, noix

Cheesecake au saumon fumé

Hot dog saumon, crème avocat, roquette

Buns chèvre, betterave, roquette

Hot dog

# L'apéritif

## EN LIVRAISON

- dès 20 convives -

### Grand apéritif – 11.20 €

10 pièces "gourmandes" ou "élégance" / convive

### Petit apéritif – 7.90 €

7 pièces "gourmandes" ou "élégances" / convive

- ❖ Options modifiables selon vos besoins
- ❖ Nappage et verrerie peuvent être loués à moindre coût chez

- "Faites la fête pas la vaisselle" à St Nicolas de Redon
- "Tout Se Loué" à Séné

## LES OPTIONS

boissons non incluses

*Frais kilométriques* - 25€/35€/45€

(selon zone de livraison - ou récupération gratuite au laboratoire de Peillac)

*Service* - 25€/h/serveur

(1 serveur pour 30 convives)

*Nappage + verrerie* - 4.80€/convive



# L'apéritif

## déjeunatoire / dînatoire

### EN LIVRAISON

- dès 20 convives -

#### Formule éco - 15.50€/pers

Tarte XXI + mini cakes assortis + 3 encas + 4 pièces sucrées  
- Pour 1h30 de repas -

#### Formule gourmande - 17.70 €/pers

15 pièces salées "gourmandes" et/ou encas + 6 pièces sucrées  
1 encas = 3 pièces  
- Pour 2h30 de repas -

#### Formule élégance - 23.50 €/pers

15 pièces salées "élégances" + 6 pièces sucrées  
- Pour 2h30 -

### LES OPTIONS

boissons non incluses

*Frais kilométriques* - 25€/35€/45€  
(selon zone de livraison - ou récupération gratuite au laboratoire de Peillac)

*Service* - 25€/h/serveur  
(1 serveur pour 30 convives)

*Nappage + verrerie* - 4.80€/convive

- ❖ Options modifiables selon vos besoins
- ❖ Nappage et verrerie peuvent être loués à moindre coût chez

- "Faites la fête pas la vaisselle" à St Nicolas de Redon
- "Tout Se Loue" à Séné



## LES ENCAS

*Bagel saumon, avocat, roquette*

*Mini burger bœuf, fromage, tomate, oignon*

*Wrap (taille encas) jambon, crudité*

*Focaccia (taille encas), crème d'artichaut, poivron, roquette*

*Double club rosette, emmental*

*Taboulé aux légumes du soleil*

*Empanadas au bœuf*

*Empanadas végétarien*

*Muffin au thon et chorizo*

*Muffin au poulet et poivron*

*Briochette au thon et à l'olive*

*Hot dog moutarde et oignon frits*

*Eclair crème de betterave, pickles de radis, petits pois*

*Eclair chèvre frais, jambon cru, pickles de radis*

## LES PIÈCES salées « gourmandes »

*Pain d'épices, chèvre et chorizo*

*Blinis, boudin blanc et pomme*

*Panna cotta bacon, coulis de tomate*

*Panna cotta champignon, coulis de tomate*

*Pic de grison, mozzarella et tomate*

*Pic de tomate, mozzarella et olive*

*Club sandwich rosette, beurre, emmental*

*Club sandwich poulet, carotte, emmental*

*Club nordique échalote, courgette et carotte*

*Quiche Lorraine*

*Tarte au poulet et légumes de saison*

*Houmous de carotte et amandes grillées*

*Focaccia, crème d'artichaut, poivron*

*Gougères aux fromages et herbes de Provence*

*Cake pesto, tomate séchée, raisin sec*

*Cake tomate séchée, fêta, olive noire*

*Blinis, rillettes de maquereau, pomme verte*

*Sablé parmesan, crème d'olive*

*Sablé, crème roquefort, poire*

*Wrap jambon, crudité, fromage*

*Velouté froid de carotte au sarrasin*

*Toast, crème de betterave au chèvre, radis*

*Croustillant fêta et confiture de figue*

*Bar à tartines (houmous, rillettes,...)*

## LES PIÈCES salées « élégances »

*Pic de poulet mariné coco-curry*

*Pic de poulet à la crème de sarrasin*

*Pic de poulet épicé et ananas*

*Pic de crevette au chorizo*

*Aumônière, crème de champignon, bacon*

*Blinis, chèvre, grison et abricot sec*

*Blinis, crème citron/aneth, saumon fumé*

*Buns betterave, chèvre et roquette*

*Buns saumon fumé et concombre*

*Ceviche de lieu au lait de coco et citron vert*

*Pain nordique, crème d'avocat, crevette*

*Chou au chèvre, saumon fumé et pesto*

*Financier à la tomate cerise*

*Concombre, ricotta vanillée et pistache*

*Génoise, crème au bleu, poire et noix*

*Toast crème de fêta et menthe, aubergine*

*Toast crème au bleu, noix de jambon*

*Toast beurre d'algue, crevette*

*Toast fromage au basilic, tomate confite*

*Moelleux carotte, crème de carotte et amande*

*Moelleux épinard, crème de chèvre, tomate*

*Bouchée feuilletée au beurre persillé et pétoncle*



Cake chocolate, vanille  
Tartare citron, framboise  
Pain d'épices

## LES PIÈCES SUCRÉES

*Biscuit et crème spéculoos*

*Biscuit et crème chocolat noir*

*Biscuit et crème chocolat praliné*

*Macaron assortis (collaboration avec Pierre Morel)*

*Mousse au chocolat*

*Palet breton, crème vanille et fruits frais*

*Palet breton et dôme abricot*

*Cheesecake citron, spéculoos*

*Panna cotta, coulis de fruits rouges*

*Moelleux amande et crème citron*

*Moelleux citron, pavot*

*Moelleux orange, coque chocolat*

*Tartelette citron et fruits rouges*

*Moelleux chocolat et sarrasin (sans gluten)*

*Tartelette aux noix*

*Far breton (avec ou sans pruneau)*

*Tartelette chocolat et caramel au beurre salé*

*Bar à pancake*

*Bar à cookie*

*Bar à fromage blanc*

*Chou crème chocolat*

*Chou crème vanille*

*Chou crème café*

# Le repas "familial"

## LES FORMULES

- dès 20 convives -

*Entrée/plat - 15 €*

*Plat/dessert - 13.50 €*

*Entrée/plat/dessert - 18 €*

*Menu enfant - 10€*

## LES OPTIONS

- Boissons non incluses -

*Frais kilométriques - 25€/35€/45€*  
*(selon zone de livraison - ou récupération gratuite au laboratoire de Peillac)*

*Personnel - 25€/h/serveur*  
*(1 cuisinier + 1 serveur pour 20 convives)*

*Vaisselle et nappage - 7.80€/convive*

*Condiments - 2€/convive*  
*(sel, poivre, pain, beurre)*

*Fromage - 5€/convive*  
*(pain et beurre inclus)*

- ❖ Options modifiables selon vos besoins.
- ❖ Nappage et verrerie peuvent être loués à moindre coût chez
  - "Faites la fête pas la vaisselle" à St Nicolas de Redon
  - "Tout Se Loue" à Séné
- ❖ Possibilité d'un service depuis le Food Truck Au Bois Gourmand pour une ambiance conviviale (1 serveur pour 40 convives)

# Le repas "de fête"

## EN LIVRAISON

- Dès 20 convives -

*Entrée/plat - 19 €*

*Plat/dessert - 17.50 €*

*Entrée/plat/dessert - 22 €*

*Menu enfant - 10€*

## LES OPTIONS

- Boissons non incluses -

*Frais kilométriques - 25€/35€/45€*  
*(selon zone de livraison - ou récupération gratuite au laboratoire de Peillac)*

*Personnel - 25€/h/serveur*  
*(1 cuisinier + 1 serveur pour 20 convives)*

*Vaisselle et nappage - 7.80€/convive*

*Condiments - 2€/convive*  
*(sel, poivre, pain, beurre)*

*Fromage - 5€/convive*  
*(pain et beurre inclus)*

- ❖ Options modifiables selon vos besoins
- ❖ Nappage et verrerie peuvent être loués à moindre coût chez
  - "Faites la fête pas la vaisselle" à St Nicolas de Redon
  - "Tout Se Loue" à Séné
- ❖ Possibilité d'un service depuis le Food Truck Au Bois Gourmand pour une ambiance conviviale (1 serveur pour 40 convives)



## LES ENTREES

1. *Cheesecake de saumon fumé, crème citron et aneth, concombre*
2. *Crème de champignon, bacon grillé, poêlée de champignons aux herbes*
3. *Pancake sarrasin, crème d'avocat, pamplemousse et crevettes*
4. *Flan de courgette au curry, tagliatelles de courgette à l'huile d'olive*
5. *Ceviche de poisson blanc, lait de coco, citron vert, radis et petits pois*
6. *Fondue de poireaux et crevettes sautées au curry*
7. *Couronne à partager (base de pâte à chou, crème avocat, crème fêta, saumon fumé, crevette, pomme verte)*

## LES PLATS familiaux

1. *Colombo de la mer aux pommes de terre*
2. *Colombo de poulet aux pommes de terre*
3. *Chili con carne et riz basmati*
4. *Couscous merguez et/ou boulettes de bœuf maison et/ou poulet et semoule de blé*
5. *Rougail saucisse et riz basmati*
6. *Bœuf aux oignons et riz au sésame*
7. *Paëlla*



## LES PLATS de fête

1. *Dos de cabillaud, crème moutarde et andouille, purée maison*
2. *Volaille au cidre (lard et pommes), carotte rôtie, purée maison*
3. *Volaille crémeuse au lait de coco, curry, légumes rôtis et purée maison*
4. *Boeuf extra tendre (cuisson 4h) mijoté à l'orange et au thym, carotte rôtie et purée maison*
5. *Effiloché de porc sucré-salé (cuisson 5h), pommes grenailles et carotte rôtie*
6. *Dos de cabillaud et coques, légumes du soleil à l'huile d'olive, pommes grenailles*
7. *Lieu noir au chorizo, crème de chorizo et moules, écrasé de pomme de terre maison*
8. *Carbonade flamande, purée de pomme de terre maison*



## LE FROMAGE

- 1. Assortiment de 3 fromages, pain et beurre, présenté sur plateau à partager*
- 2. Croustillant de chèvre chaud et caramel, salade verte*
- 3. Feuilleté camembert et confit de griotte, salade verte*
- 4. Brick de fêta, pistache et miel, salade verte*

## LES DESSERTS

1. Buffet de mignardises (+2€)
2. Tartelette au caramel beurre salé et cacahuètes et sa crème chocolat
3. Tartelette citron meringuée et sa gelée de framboise
4. Tatin de pomme et poire
5. Gâteau pâtissier (vanille/fruits rouges, citron/fruits rouges, chocolat/noisette)
6. Number Cake ou Letter Cake (saveurs proposées ci-dessus)



## LE MENU ENFANT

*Wrap de poulet / maasdam / crudités, et paquet de chips*

*ou*

*Filets de poulet panés et potatoes*

*ou*

*Repas adulte en portion adaptée*



*Fondant chocolat et sauce chocolat ou sauce caramel*

*ou*

*Tartelette aux pommes*