

Notre Service Traiteur





C'est aussi un service personnalisé de cuisine mobile à votre domicile, dans une salle de réception, sur votre lieu de vacances, pour des moments inoubliables en famille ou entre amis, ou encore pour des animations professionnelles. Osez et surprenez vos convives avec nos prestations complètes et adaptées, qui vous apporteront le confort et le plaisir de profiter également de ce repas.

Plusieurs propositions s'offrent à vous :

Soyez libre de choisir la formule qui vous correspond, avec ou sans service, avec ou sans boissons... Nous nous adaptons, en fonction des saisons et vos besoins

1) Les Cocktails Déjeunatoires ou Dînatoires :

Le principe est que les convives mangent « debout » Facilite les échanges, Plus de diversité

Quelques conseils ...

- Pot d'accueil, ou clôture de réunion : 6 pièces froides salées, ou sucrées
- Cocktail d'1h30, 8 à 12 pièces/pers, salées (froides et chaudes) ou sucrées
- Cocktail long ou dîner court : 12 à 14 pièces salées (froides et chaudes) ou sucrées ou salées/sucrées
- Cocktail déjeunatoire ou dînatoire : 18 à 24 pièces Salées (froides et chaudes) et sucrées

6 pièces : 15€ 12 pièces : 30€ 18 pièces : 45€ 8 pièces : 20€ 14 pièces : 35€ 24 pièces : 60€

Le choix des pièces doit être le même pour tous les convives. Exemple : 40 Personnes = 40 x 6 pièces identiques



Exemples:

Cocktail à 30€/pers:

Sans service

• <u>6 réductions salées et bar à huîtres N°3 LEGRIS</u>

Burger de Thon rouge Club de Lieu fumé au Sésame

Brochette de Magret de Canard aux Pommes Sablé Parmesan. Crème aux Moûts de raisin. Bœuf séché Toast grillé, Rillettes du Pêcheur, Pickles de Légumes Wrap de Jambon de Pays, Mousse de Fromages aux Herbes Huîtres creuses N°3 LEGRIS (2pc/pers)

• 3 Réductions sucrées

Choux Caramel au Beurre salé Sablé breton, Crémeux Citron et fruits frais Tartelette, Ganache Poire Williams

Cocktail sous forme de buffet à 50€/pers:

À déguster debout, en portions dégustations Cocktail:

Burger de Homard, Crème d'Herbes Gaufre aux Algues, Lotte Gravlax Focaccia de Bœuf séché, Crémeux de Moutarde Verrine de queues de Langoustines aux Fruits exotiques Toast de Pain d'épices, Terrine de Foie gras Verrine de Concombres « Façon Tzatzíki » à l'Aneth Panier de Légumes croquants, Sauce Aïoli

Blanquettes de Lotte, Riz safrané et Légumes

Tartelette Citron meringuée Religieuse au Chocolat et Caramel au Beurre salé Salade de Fruits frais

2) Buffet repas:

Plus simple et plus diversifié, sans service. Livraison et Installation, à votre domicile, du buffet par un membre de notre équipe.

Exemples:

Buffet froid à 35€/pers

3 pièces froides salées au choix

- Planche de Poissons fumés et marinés
- Planche de Viandes séchées et fumées
 - Salade César, retour de pêche
- Gourmandise Tomate mozzarella, Basilic
 - Taboulé breton, Mariage Terre-Mer

- Assortiment de 4 fromages locaux, condiments

- Salade de Fruits frais
- Verrine Tiramisu Fraise

Buffet froid avec plat chaud à 49€/pers

3 pièces froides salées au choix

- Planche de Lieu fumé

- Planche de Bœuf mariné

- Salade César Retour de Pêche

- Salade de Choux rouge au Sésame

- Piémontaise de la Mer

Un Plat Maintenu au chaud

- Blanquette de Lotte, Jardinière de Légumes Ou Joues de porc confites, Embeurrée de Pommes de Terre

- Assortiment de 4 fromages locaux, condiments

- Salade de Fruits frais

- Verrine Automnale (Pomme, Poire, Caramel)



3) Repas à l'assiette:

Plus traditionnel. Plus formel. Confort des convives, raffinement du service.

Exemples:

Menu à 49€/pers:

Menu à 70€/pers:

Menu à 76€/pers:

Carpaccio de Bœuf fumé, Pickles de Légumes

Raviole de Langoustines, Bisque de crustacés

Assiette de Fruits de mer (3 huîtres creuses, 2 coques ou palourdes, 3 belles langoustines, ½ crabe ou araignée, bigorneaux)

Dos de Lieu jaune, Ragoût de Coco de Paimpol, Chorizo et Tomates confites, Beurre blanc safrané

1 Plat: Quasi de Veau cuit à basse température. Poêlée de Légumes du moment, Jus à la Sauge Ou

Poisson Noble, selon l'inspiration du Chef

Médaillons de Lotte, Caviar d'Aubergines, Condiment de Fruits à coques

Verrine Crémeux Citron et Fruits frais de saison

La surprise de notre Pâtissier Autour de la Fraise de Plougastel

Déclinaison Chocolat, Caramel. Noisette, Streusel cacaoté

En plus,

Bluffez vos convives avec les animations culinaires



Atelier Plancha: 15€/pers Plancha de la Mer: Poissons, Langoustines

Plancha de la Terre : Bœuf, Volaille



2) Bar à Huîtres creuses N°3 Legris 5€/pers Accompagnées de citron, vinaigre, pain et beurre



Découpe de Jambon cru entier, Tomate Mozzarella Prix à définir en fonction du nombre de personnes

Atelier Big Egg Green

Prix à définir en fonction des souhaits et du nombre de personnes



Vous souhaitez un devis personnalisé??? Contactez-nous par téléphone au 02.98.04.96.77 ou par mail à contact@vioben.com Notre équipe vous répondra avec plaisir

Restaurant Le Vioben 30 Ar Palud, 29870 LANDEDA www.vioben.com Tél: 02.98.04.96.77