

Nos mises en bouche pour l'apéritif

Toasts assortis	0,75 [€] pièce
Réductions chaudes.....	36,00 [€] le kg
Mini choux au crabe (70 à 75 choux/kg).....	36,00 [€] le kg
Duo de mini-burger.....	4,00 [€] le duo
Verrine variée.....	1,35 [€] pièce
Cuillère variée.....	0,90 [€] pièce
Navette variée.....	1,30 [€] pièce
Mini coquille au crabe.....	2,00 [€] pièce
Mini avocat au crabe.....	2,00 [€] pièce
Bulle exotique.....	2,50 [€] pièce
Assortiment de wraps.....	4,80 [€] les 6
.....	9,60 [€] les 12

Buffet à 11,50[€]/pers

Assortiment de saucissons
Terrine de campagne
2 crudités au choix
(piémonataise, carottes râpées, bette-
raves rouges, choux vert, salade de
pâtes, salade de riz au thon...)
Rôti de porc/rosbeef

Buffet à 21[€]/pers

Darne de saumon
(macédoine et mayonnaise)
Salade exotique
2 crudités au choix
Assortiment de saucissons
Terrine de poissons
Terrine de rillettes
Panaché de viandes froides

Suggestions de buffets froids

Terrine de poissons.....	2,70 [€] la part
Assortiment de crudités (200 gr).....	3,50 [€] la part
Assortiment de charcuterie.....	3,70 [€] la part
Salade exotique.....	25,00 [€] le kg
Duo Lieu/Saumon.....	3,00 [€] la part
Assortiment de saucissons (saucisson sec, à l'ail et andouille).....	2,50 [€] la part
Terrine de campagne.....	1,70 [€] la part
Terrine de rillettes.....	2,10 [€] la part
Panaché de viandes froides (rosbeef, rôti de veau, blanc de volaille).....	4,20 [€] la part
Duo de viandes froides (rôti de porc/rosbeef).....	3,40 [€] la part
Rôti de veau et rosbeef.....	3,40 [€] la part
Gigot d'agneau.....	2,80 [€] la part
Poulet.....	2,80 [€] la part
Assortiment de fromage.....	2,50 [€] la part

BEZANÇON TRAITEUR



ARTISAN BOUCHER-CHARCUTIER VOLAILLER

1, Rue du Fret
29160 LANVEOC

☎ : 02.98.27.50.54

www.bezancon-traiteur.fr

Nos entrées froides

Saumon Fumé « Maison ».....	67,50 [€] le kg
Foie Gras de Canard Maison.....	158,00 [€] le kg
Avocat au crabe.....	3,00 [€] pièce
Salade Norvégienne.....	6,00 [€] pièce
Cornet de saumon aux asperges sauce mousseline.....	6,00 [€] pièce
Darne de saumon.....	3,80 [€] pièce
Carpaccio de Bœuf.....	5,60 [€] pièce
Krampouz nordique.....	5,60 [€] pièce

Nos entrées chaudes

Brochettes de St. Jacques sauce Thermidor.....	7,50 [€] la part
Coquille St. Jacques à la Bretonne.....	4,00 [€] la part
Coquille St Jacques au Whisky.....	5,40 [€] la part
Coquille St Jacques aux petits légumes.....	4,50 [€] la part
Coquille St Jacques à l'Armoricaine.....	4,50 [€] la part
Croustillant de la mer (moules/crevettes/St Jacques).....	7,50 [€] la part
Saucisson brioché.....	3,50 [€] la part
Croustade de St Jacques à la fondue de poireaux ou aux petits légumes.....	7,50 [€] la part
Tarte fine Petit Lanvo/pommes caramélisées.....	4,00 [€] la part

Nos poissons Cuisinés

Saumon, Lieu, Loup, Flétan, sauce au choix (oseille, ciboulette, basilic, estragon, cidre, fondue de poireaux).....	7,00 [€] la part
Lotte à l'Armoricaine.....	8,60 [€] la part
Filet de Turbot sauvage à la crème de champagne.....	9,10 [€] la part
Limande Champenoise.....	9,10 [€] la part
Blanquette de Lotte à la Normande.....	9,10 [€] la part
Croustade de Turbot aux petits légumes, sauce safranée.....	9,10 [€] la part
Méli-mélo de Lotte et St Jacques au Chablis.....	9,10 [€] la part
Brochette de Lotte et St Jacques au Pouilly.....	9,10 [€] la part

Les poissons sont accompagnés de riz

Terrines Océanes

Saumon.....	38,00 [€] le kg
St Jacques.....	38,00 [€] le kg

Coquilles

Crabe.....	2,90 [€] pièce
Saumon.....	3,20 [€] pièce
Langouste.....	9,20 [€] pièce

Nos spécialités

Kig Ha Farz.....	8,70 [€] la part
Jambon à l'os au Chablis.....	7,00 [€] la part
Jambon rôti au Chablis.....	7,80 [€] la part
Epaule de porc rôtie.....	8,00 [€] la part
Cochon de lait farci/semoule.....	11,00 [€] la part
Petit Lanvo.....	19,50 [€] le kg

Coucous + 1 merguez.....	9,00 [€] la part
Paëlla.....	9,60 [€] la part
Rougaille saucisses.....	8,00 [€] la part
Noisette d'agneau à la bière de Térénez.....	9,10 [€] la part

Nos viandes et volailles cuisinées

Emincé de volailles à la fondue de poireaux.....	6,50 [€] la part
Brochette de caille sauce forestière.....	9,10 [€] la part
Filet de canard farci au foie gras.....	9,10 [€] la part
Cuisse de canette à l'orange ou poivre vert.....	7,00 [€] la part
Rôti de canette aux raisins blonds.....	7,50 [€] la part
1/2 coquelet à la Provençale Ou poivrade.....	6,50 [€] la part
Fondant de pintade aux abricots.....	7,50 [€] la part
Magret d'oie sauce bourguignonne.....	9,10 [€] la part
Suprême de pintade farci cèpes/Armagnac.....	9,10 [€] la part

Epaule d'agneau farci.....	6,50 [€] la part
Rôti de veau Orloff.....	6,90 [€] la part
Poitrine de veau farcie.....	6,90 [€] la part
Mignon de porc à la crème.....	7,50 [€] la part
Rôti de veau à l'ancienne.....	8,00 [€] la part
Bœuf Bourguignon.....	7,60 [€] la part
Rôti de porc à l'ancienne.....	7,60 [€] la part
Cassoulet au confit de canard.....	8,70 [€] la part
Choucroute garnie.....	7,80 [€] la part
Poulet Basquaise.....	7,50 [€] la part
Colombo de porc.....	7,50 [€] la part
Coq au vin (façon), pommes va- peur.....	7,50 [€] la part

Nos accompagnements

Gratin de pommes de terre.....	2,60 [€] la part
Gratin de Courgettes.....	2,60 [€] la part
Gratin mixte.....	2,60 [€] la part
Jardinière de légumes.....	2,60 [€] la part
Galettes de pomme de terre.....	2,60 [€] la part
Tomates Provençales.....	2,60 [€] la part
Ratatouille.....	2,60 [€] la part
Pommes de terre grenaille au sel de Guérande.....	2,60 [€] la part
Pommes dauphine.....	2,60 [€] la part
Risotto forestier et ses roulés de courgettes.....	4,00 [€] la part
Gratin de pommes de terre aux cèpes et ses légumes du jardin.....	4,00 [€] la part