



## DÉLICIES LA MER

<b>Rillettes de la mer</b>	46,20 €/kg
Espadon & piment d'Espelette, Deux saumons, Lieu & tomates confites, St-Jacques, Poisson aux épices, Thon & poivrons.	
<b>Tarama</b>	39,80 €/kg
<b>Apéritifs sur pics</b>	1,20 €/pièce
<b>Blinis-Mini Bangers-Navettes</b>	1,50 €/pièce
<b>Verrines</b>	1,90 €/pièce
<b>Cake</b>	28,80 €/kg
Saumon/ciboulette, Lieu fumé/tomates	
<b>Boutargue</b>	149,00 €/kg
<b>Assortiments de fromages*</b>	3,90 €/pers
Tomme, Morbier, Brie de Meaux	
<b>Œufs de truite</b>	7,30 €/90gr.
<b>Caviar du Périgord</b>	sur commande
<b>Perles de harengs</b>	5,50 €/50gr.

## DESSERTS\*

<b>Tarte aux fruits de saison</b>	3,40€/pers.
<b>Tarte aux pommes</b>	2,60€/pers.
<b>Charlotte aux poires</b>	3,60€/pers.
<b>Charlotte aux 3 chocolats</b>	4,20€/pers.
<b>Fraisier</b>	3,90€/pers.
<b>Framboisier</b>	4,20€/pers.
<b>Croustillant aux chocolat</b>	4,20€/pers.
<b>+ crème anglaise</b>	0,40€/pers.
<b>Salade de fruits</b>	3,80€/pers.

\*uniquement sur commande, minimum 20 personnes

Mickaël Colas

**M l'Artisan**  
Traiteur & Fumeur

### BOUTIQUE EN VILLE

38, rue de Verdun  
56170 QUIBERON  
07 86 95 24 23

### ATELIER & VENTE DIRECTE

ZA Plein Ouest  
56170 QUIBERON  
02 97 30 36 85  
06 75 03 01 92

contact@traiteurcolas.com  www.traiteurcolas.com



**SUR  
VOS  
MARCHÉS**



### MARDI

La Trinité sur mer

### MERCREDI

Carnac / Port Haliguen  
Les Halles de Merville

### JEUDI

Sarzeau  
St-Pierre Quiberon

### VENREDI

La Trinité sur Mer Les  
Halles de Merville

### SAMEDI

Quiberon  
Les Halles de Merville

### DIMANCHE

Carnac  
Les Halles de Merville

Mickaël Colas

**M l'Artisan**  
Traiteur & Fumeur



Commandez en ligne sur [www.traiteurcolas.com](http://www.traiteurcolas.com)

**Événements, Cocktails, Réceptions**  
**Plats cuisinés à emporter**  
&  
**Poissons fumés**



Ne pas jeter sur la voie publique - Création & photos. Com'on Ouest 02 97 31 73 15



**NOUVEAU! Expédition sur toute la France**

## NOS POISSONS FUMES au bois de hêtre salaison au sel de Guérande

**Saumon fumé élaboré  
à partir de saumon écossais :**



€/kilo

- En pavé 69,20 €
- Tranché reconstitué 75,30 €
- Tranché (2 tranches, 3 tranches, etc..) 83,90 €
- Saumon fumé écossais mariné à l'aneth 84,70 €

**Poissons fumés :**

- Thon sauvage fumé nature 47,20 €
- Thon sauvage fumé au poivre 48,20 €
- Marlin sauvage fumé 47,20 €
- Lieu jaune sauvage fumé 56,40 €
- Harengs sauvages fumés 23,90 €
- Dorade Coryphène 51,50 €
- Maquereaux sauvages fumés nature 42,90 €
- Maquereaux sauvages fumés aux herbes, au poivre, à la moutarde 43,90 €
- Œufs de cabillaud fumés 49,50 €
- Assortiment du fumoir Saumon Label Rouge, lieu jaune, thon germon, marlin 77,00 €
- Tarama 39,80 €



### ENTRÉES FROIDES

Tartare de saumon  aux aromates*	6,50 €/pers
Saumon  Gravelax à l'aneth	6,50 €/pers
Dôme de Saumon	5,80 €/pers
Pavé fondant de saumon  mayonnaise*	5,80 €/pers
Terrine de poissons & St Jacques sauce ciboulette*	5,90 €/pers
Assiette de poissons fumés : saumon, thon, lieu, marlin	7,80 €/pers
Trio de rillettes de la mer	6,30 €/pers
Salades composées Côté mer taboulé de poissons fumés, riz au crabe, pâtes aux anchois, norvégienne, italienne	4,80 €/pers
Assiette de crudités*	2,90 €/pers
Assiette de charcuterie bretonne artisanale* jambon blanc, andouille, saucisson, pâté de campagne	5,90 €/pers
Roast-beef froid mayonnaise*	5,80 €/pers
Foie gras au sauternes 100 % canard*	6,50 €/pers
Salade traditionnelle* Piémontaise, niçoise, bretonne, taboulé nature	3,80 €/pers
Trilogie de quinoa	4,80 €/pers
Planche de charcuterie premium Speck, Chorizo iberico bellota	6,90 €/pers

### ENTRÉES CHAUDES

Bouchées de St Jacques sauce basilic	4,80 €/pers
Coquilles de St Jacques à la bretonne	4,40 €/pers
Soupe de poisson « MAISON »	4,90 €/ litre
Cassolettes de poisson aux petits légumes*	4,70 €/pers
Quiche légère saumon-poireaux	4,20 €/pièce

*\*uniquement sur commande, minimum 20 personnes*



### PLATS CHAUDS

€/pers €/kilo

### POISSONS

Choucroute de la mer	9,60 €	19,20 €
Couscous de la mer	9,60 €	19,20 €
Paëlla poulet	6,90 €	13,80 €
Paëlla poisson	8,60 €	17,20 €
Cotriade	9,60 €	19,20 €
Lotte, 3 recettes au choix : à l'armoricaine, à la sauce chorizo crème de poireaux	15,50 €	48,00 €
Blanquette de St-Jacques à la truffe*	15,50 €	48,00 €
Cassolettes de la mer	9,80 €	26,80 €
Lasagnes de saumon ou de thon	7,40 €	19,20 €
Chili de thon blanc	6,50 €	19,20 €
Crumble de poisson	7,40 €	19,90 €
Brandade de Morue	7,40 €	19,20 €

### VIANDES

Blanquette de volaille*	7,40 €	19,20 €
Couscous viande*	8,80 €	15,50 €
Jambon braisé sauce madère*	7,80 €	16,80 €
Lasagnes de bœuf*	6,90 €	17,60 €
Saucisse rouge*	5,90 €	15,80 €

### NOS LÉGUMES\*

Riz basmati aux petits légumes	1,80 €/pers
Gratin dauphinois	2,60 €/pers
Tomates provençales	1,40 €/pers
Fagots haricots verts lardés	2,30 €/pers
Salade verte	0,80 €/pers

### BUFFET FROID \*

- BUFFET 1 19,90 €/pers  
Assortiment de salades, de poissons fumés, et de charcuterie artisanale. Fromage sur salade
- BUFFET 2 24,90 €/pers  
Assortiment de verrines, de poissons fumés, et de charcuterie premium. Fromage sur salade

### PLATEAUX REPAS OU PANIERS REPAS\*

- Formule économique 14,90 €/pers
- Formule premium 19,50 €/pers