



Délices de la mer

Rillettes de la mer 57,90 €/kg

Espadon & piment d'Espelette, Deux saumons, Lieu & tomates confites, St-Jacques, Poisson aux épices, Thon & poivrons.

Tarama 44,90 €/kg

Apéritifs sur pics* 1,80 €/pièce

Blinis-Mini Bangers-Navettes* 1,60 €/pièce

Verrines* 2,30 €/pièce

Cake 34,90 €/kg

Saumon/ciboulette, Lieu fumé/tomates

Boutargue 169 €/kg

Assortiment de fromages*

Tomme, Morbier, Brie de Meaux 5,60 €/pers.

Œufs de truite 8,00 €/90gr.

Caviar du Périgord sur commande

DESSERTS*

Tarte aux fruits de saison 3,80€/pers.

Tarte aux pommes 2,90€/pers.

Tarte citron meringuée 3,80€/pers.

Fraisier 3,90€/pers.

Framboisier 4,20€/pers.

Tarte chocolat 3,80€/pers.

Royal chocolat 4,50€/pers.

Salade de fruits 4,20€/pers.

*uniquement sur commande, minimum 12 personnes

Mickaël Colas

M l'Artisan
Traiteur & Fumeur

**BOUTIQUE
EN VILLE**

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

**ATELIER ET VENTE
DIRECTE**

ZA Plein Ouest
56170 QUIBERON
06 75 03 01 92

**VENTE EN LIGNE
EXPÉDITION SUR
TOUTE LA FRANCE**

Commandez par téléphone
0675030192 ou sur notre site
www.traiteurcolas.com
Livraison en 48h
100% fraîcheur avec Chronofresh

contact@traiteurcolas.com



**SUR
VOS
MARCHÉS**



**MARDI
MERCREDI
JEUDI**

La Trinité sur mer

Carnac/Port Haliguen

Les Halles de Merville

Sarzeau

St-Pierre-Quiberon

VENDREDI

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

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





EXPÉDITION SUR TOUTE
LA FRANCE

NOS POISSONS FUMÉS AU BOIS DE HÊTRE

SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS 	€/kg
• En pavé	92,70€
• Tranché reconstitué	100,70€
• Tranché (2 tranches, 3 tranches, etc..)	111,70€
• Saumon fumé écossais mariné à l'aneth	113,40€

POISSONS FUMÉS

• Thon germon sauvage fumé nature	57,10€
• Thon germon sauvage fumé au poivre	58,30€
• Marlin sauvage fumé	57,10€
• Lieu jaune sauvage fumé	89,50€
• Harengs sauvages fumés	27,80€
• Dorade Coryphène sauvage fumée	55,60€
• Maquereaux sauvages fumés nature	48,50€
• Maquereaux sauvages fumés aux herbes, au poivre, à la moutarde	49,30€
• Œufs de cabillaud fumés	55,60€
• Tarama	44,90€
• Assortiment du fumoir	91,00€
Saumon Label Rouge, Lieu jaune, Thon germon, Marlin, Hareng	



NOS ENTRÉES FROIDES

Saumon gravelax à l'aneth 	7,00 €/pers
Tartare de saumon  aux aromates*	8,50 €/pers
Dôme de saumon* 	8,90 €/pers
Pavé fondant de saumon  mayonnaise*	6,90 €/pers
Terrine de poisson & St-Jacques sauce ciboulette	54,90 €/kg
Assiette de poissons fumés	9,20 €/pers
Trio de rillettes de la mer	7,80 €/pers
Salades composées de la mer	7,40 €/pers
Taboulé de poissons fumés, riz au crabe, pâtes aux anchois, norvégienne, italienne	
Assiette de crudités*	3,20 €/pers
Assiette de charcuterie bretonne artisanale*	6,90 €/pers
Jambon blanc, andouille, saucisson, pâté de campagne	
Roast-beef froid mayonnaise*	7,10 €/pers

Salade traditionnelle*	4,50 €/pers
Piémontaise, niçoise, bretonne, taboulé nature	
Trilogie de quinoa*	5,70 €/pers
Planche de charcuterie premium*	8,10 €/pers
Speck, Chorizo iberico bellota	

ENTRÉES CHAUDES

Bouchées de St-Jacques sauce basilic	5,50€/pers
Coquilles St-Jacques à la bretonne	5,30€/pers
Soupe de poisson « MAISON »	5,80€/Litre
Cassolettes de poisson aux petits légumes*	6,10€/pers
Quiche légère saumon-poireaux	5,30€/pers

*uniquement sur commande, minimum 12 personnes



NOS PLATS CHAUDS

POISSONS	€/pers	€/kg
Choucroute de la mer	12,30 €	24,60 €
Couscous de la mer	12,30 €	24,60 €
Paëlla poisson	11,00 €	22,00 €
Cotriade *	12,30 €	24,60 €
Lotte, 3 recettes au choix :	18,50 €	57,80 €
l'armoricaine, à la sauce chorizo ou à la crème de poireaux		
Blanquette de St Jacques à la truffe*	18,50 €	57,80 €
Cassolettes de la mer	12,30 €	34,70 €
Lasagnes de saumon ou de thon	9,40 €	23,50 €
Chili de thon blanc*	8,20 €	23,50 €
Crumble de poisson	9,40 €	23,50 €
Brandade de Morue	9,40 €	23,50 €

VIANDES

Paëlla poulet (Challans )	8,90 €	17,80 €
Blanquette de volaille*	8,40 €	21,40 €
Couscous viande*	10,80 €	18,00 €
Jambon braisé sauce madère*	9,50 €	20,70 €
Lasagnes de bœuf*	8,40 €	21,40 €
Parmentier de canard	9,50 €	23,50 €
Rougail saucisse* (riz non compris)	8,60 €	18,90 €

NOS LÉGUMES*

Riz basmati aux petits légumes	1,95 €/pers
Gratin dauphinois	2,90 €/pers
Tomates provençales	1,80 €/pers
Poêlée de légumes de saison	3,50 €/pers
Salade verte vinaigrette	0,90 €/pers

BUFFET FROID*

BUFFET 1

Assortiment de salades, de poissons fumés, et de charcuterie artisanale. Fromage sur salade 24,10 €/pers

BUFFET 2

Assortiment de verrines, de poissons fumés, et de charcuterie premium. Fromage sur salade 29,90 €/pers

PLATEAU REPAS OU PANIERS REPAS*

• Formule économique	18,60 €/pers
	23,50 €/pers