



## Délices de la mer

Rillettes de la mer 50,30 €/kg

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

Tarama 42,90 €/kg

Apéritifs sur pics\* 1,80 €/pièce

Blinis-Mini Buggers-Navettes\* 1,60 €/pièce

Verrines\* 2,30 €/pièce

Cake 31,70 €/kg

Saumon/ciboulette, Lieu fumé/tomates

Boutargue 164 €/kg

Assortiment de fromages\*

Tomme, Morbier, Brie de Meaux 4,90 €/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

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](http://www.traiteurcolas.com)  
Livraison en 48h  
100% fraîcheur avec Chronofresh

[contact@traiteurcolas.com](mailto:contact@traiteurcolas.com)



**SUR  
VOS  
MARCHÉS**



**MARDI**

La Trinité sur mer

**MERCREDI**

Carnac/Port Haliguen  
Les Halles de Merville  
Sarzeau  
St-Pierre-Quiberon

**JEUDI**

**VENDREDI**

La Trinité sur Mer  
Les Halles de Merville

**SAMEDI**

Quiberon  
Les Halles de Merville

**DIMANCHE**

Carnac  
Les Halles de Merville

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





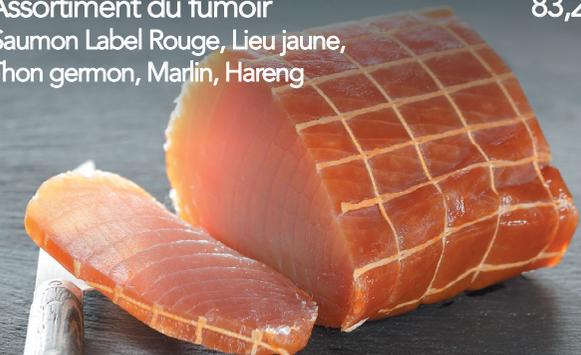
EXPÉDITION SUR TOUTE  
LA FRANCE

## NOS POISSONS FUMÉS AU BOIS DE HÊTRE

|   |        |
|---|--------|
| <b>SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS</b>  | €/kg   |
| • En pavé   | 76,70€ |
| • Tranché reconstitué   | 83,30€ |
| • Tranché (2 tranches, 3 tranches, etc..)   | 92,60€ |
| • Saumon fumé écossais mariné à l'aneth   | 93,50€ |

## POISSONS FUMÉS

|   |        |
|---|--------|
| • Thon germon sauvage fumé nature   | 52,90€ |
| • Thon germon sauvage fumé au poivre  | 54,00€ |
| • Marlin sauvage fumé   | 52,90€ |
| • Lieu jaune sauvage fumé   | 87,50€ |
| • Harengs sauvages fumés  | 25,80€ |
| • Dorade Coryphène sauvage fumée  | 51,50€ |
| • Maquereaux sauvages fumés nature  | 44,90€ |
| • Maquereaux sauvages fumés aux herbes, au poivre, à la moutarde                          | 45,60€ |
| • Œufs de cabillaud fumés   | 51,50€ |
| • Tarama  | 42,90€ |
| • Assortiment du fumoir<br>Saumon Label Rouge, Lieu jaune,<br>Thon germon, Marlin, Hareng | 83,20€ |



## NOS ENTRÉES FROIDES

|  |             |
|--|-------------|
| Saumon gravelax à l'aneth             | 7,00 €/pers |
| Tartare de saumon  aux aromates*     | 7,00 €/pers |
| Dôme de saumon*                     | 8,90 €/pers |
| Pavé fondant de saumon  mayonnaise* | 6,20 €/pers |
| Terrine de poisson<br>& St-Jacques sauce ciboulette  | 7,90 €/pers |
| Assiette de poissons fumés   | 8,40 €/pers |
| Trio de rillettes de la mer  | 6,70 €/pers |
| Salades composées de la mer  | 6,70 €/pers |
| Taboulé de poissons fumés, riz au crabe,<br>pâtes aux anchois, norvégienne, italienne                                  | 3,20 €/pers |
| Assiette de crudités*  | 6,40 €/pers |
| Assiette de charcuterie bretonne artisanale*<br>Jambon blanc, andouille, saucisson, pâté de campagne                   | 6,20 €/pers |
| Roast-beef froid mayonnaise*   | 7,00 €/pers |
| Foie gras au sauternes 100 % canard*   | 4,10 €/pers |
| Salade traditionnelle*<br>Piémontaise, niçoise, bretonne, taboulé nature   | 5,20 €/pers |
| Trilogie de quinoa*  | 7,50 €/pers |
| Planche de charcuterie premium*<br>Speck, Chorizo iberico bellota  |             |

## ENTRÉES CHAUDES

|  |             |
|--|-------------|
| Bouchées de St-Jacques sauce basilic       | 5,10€/pers  |
| Coquilles St-Jacques à la bretonne         | 4,90€/pers  |
| Soupe de poisson « MAISON »                | 5,30€/Litre |
| Cassolettes de poisson aux petits légumes* | 5,30€/pers  |
| Quiche légère saumon-poireaux              | 4,60€/pers  |

\*uniquement sur commande, minimum 12 personnes



## NOS PLATS CHAUDS

|   | €/pers  | €/kg    |
|---|---------|---------|
| <b>POISSONS</b>   |         |         |
| Choucroute de la mer  | 10,70 € | 21,40 € |
| Couscous de la mer  | 10,70 € | 21,40 € |
| Paëlla poisson  | 9,60 €  | 19,20 € |
| Cotriade *  | 10,70 € | 21,40 € |
| 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*                       | 18,00 € | 56,00 € |
| Cassolettes de la mer                                       | 10,70 € | 30,20 € |
| Lasagnes de saumon ou de thon                               | 8,60 €  | 21,40 € |
| Chili de thon blanc*  | 7,40 €  | 21,40 € |
| Crumble de poisson  | 8,60 €  | 21,40 € |
| Brandade de Morue   | 8,60 €  | 21,40 € |

## VIANDES

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| Paëlla poulet ( Challans  ) | 7,90 € | 15,80 € |
| Blanquette de volaille*  | 8,40 € | 21,40 € |
| Couscous viande*   | 9,80 € | 19,80 € |
| Jambon braisé sauce madère*  | 8,60 € | 18,80 € |
| Lasagnes de bœuf*  | 7,60 € | 19,40 € |
| Parmentier de canard   | 8,60 € | 21,40 € |
| Rougail saucisse* (riz non compris)  | 7,80 € | 17,50 € |

## 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 21,90 €/pers

### BUFFET 2

Assortiment de verrines, de poissons fumés, et de charcuterie premium. Fromage sur salade 27,30 €/pers

## PLATEAU REPAS OU PANIERS REPAS\*

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| • Formule économique | 16,90 €/pers |
|                      | 21,40 €/pers |