



BIENVENUS AUX ATELIERS DE LA MER

Venez goûter nos papillotes au naturel, nos différents gratins de poissons ou crustacés, et pourquoi pas en entrée notre fameuse bisque à la crème de Capuccino...

Besoin d'un devis ou de conseils sur le menu idéal pour votre prochain évènement ? Découvrez le Traiteur sur mesure en nous contactant au 061 55 01 62.

NOTRE PLATEAU DE FRUITS DE MER CLASSIQUE 45 €

1 Pince de Tourteau - 3 Ecrevisses - 3 Crevettes de Madagascar - 3 Crevettes d'Amérique Latine - 3 Gambas - 3 Huîtres - Bulots - 25 gr crevettes grises - 40 gr de Saumon Fumé – Rouille Maison – Mayonnaise

NOTRE FAMEUX PLATEAU DE FRUITS DE MER 65 €

1/2 Homard Breton - 1 Pince de Tourteau - 3 Ecrevisses - 3 Crevettes de Madagascar - 3 Crevettes d'Amérique Latine - 3 Gambas - 3 Huîtres - Bulots - 25 gr crevettes grises - 40 gr de Saumon Fumé – Rouille Maison - Mayonnaise

Nous pouvons également personnaliser vos plateaux

ENTREES

Ceviche de Dorade, Burrata, Vinaigre Citron, 12 €

Préparation : ajouter la vinaigrette, sel, poivre à la Dorade

Montage : Burrata, Dorade

Boite de Caviar : Tartare de Dorade, Salade de Lentilles, Aligot Tome de Cantal, 12 €

Mousse d'Anguilles : Mousse d'Anguilles fumées et sa gelée au Dashi, 12 €

Gâteau de Poissons : Homard et Poissons du jour au moelleux et sa Bisque, 10 €

Préparation : four 160 ° +/- 8 à 10 mn

Bonbons de Rillettes de Maquereau et sa Frisée, Livèche, Condiment Yubeshi, 15 €

Saumon fumé et son Citron 18 €

Trois Saumons Marinés (Coriandre, Aneth-Citron, Nori) Mayonnaise, Condiment Piment doux-Citron, 12 €

Saumon Bomlo Gravlax, Crème Isigny à l'Aneth, 14 €

Crèmeux de Crabe, Crème Café 11 €

Préparation : réchauffer à feu doux

Nos 6 Huîtres : 3 Huîtres Froides (Gel gingembre, Coriandre, Pomme Granny Smith) 3 Huitres Gratinées, 19 €



PLATS

Demi Homard Bleu Breton, Beurre Ail-Persil, Caviar Aubergines Dolce, Fenouil Mariné au Yuzu 29 €

Préparation : four 180 ° +/- 7 à 8 mn

Bar Gratiné et son Gâteau de Légumes, Sucrine, Ricotta séchée, Vinaigrette au Curry, 17 €

Préparation : four 180 ° de 6 à 8 mn

Gambas de Madagascar, Vermicelles Torréfiées, Poêlée de Légumes, Soupe de Crabe, 21 €

Préparation : Gambas four 180° +/- 6 mn

Vermicelles/ Soupe de crabe : réchauffer à feu doux

Cabillaud Royal Laqué, Aligot de Pommes de Terre, Sauce Sésame, Mini Pakchoi, Poudre de Nori 20 €

Préparation : four 200 ° +/- 11 à 12 mn

Gratin de Poissons : Homard, Dorade, Saumon, Aligot de Ratte du Touquet, Béchamel Bisqué, 16 €

Préparation : four 180 ° +/- 15 à 17 mn

Papillotes de la Mer : Poisson du jour et ses légumes de saison, prix du jour

Préparation : four à 180 ° temps à confirmer selon le poisson

Notre Paëlla maison : Fruits de mer, crustacés, et son riz bisqué, 19.90 €

Préparation : réchauffer à feu doux ou dans le cas du four, impérativement recouvrir

Seafood Platter : 1 Citron Ceviche, 2 Crevettes de Madagascar, 1 Huître Gratinée, 1 Huître froide, 1 Bonbon de Maquereau, 1 tranche de Saumon mariné, ¼ Gravlax, Crevettes Grises Décortiquée, 39 €

DESSERTS

Fraises Hibiscus, Jus d'Hibiscus, Citronnelle 8 €

Tarte Citron, 8 €

Lingot d'or, Crème Vanille, 8 €

Tiramisu, 8 €

Crémant de Chocolat et son Crumble 8 €