



Nuit cristalline 28 €

Patience : guacamole, crabe et perles marines

Mille feuilles de saumon et œuf de caille en tenue d'hiver,
crème d'herbes

Dos de cabillaud rôti sur peau, croustillant de langoustines
aux blancs de poireaux

Caille désossée au foie gras,
kouign amann de pomme de terre, jus truffé

Gourmandise d'hiver 30 €

Noix de Saint Jacques contisée au Serrano,
guimauve mille et une nuits

Foie gras de canard maison et sa brioche,
Confit figues et oignons

Maestro de bar, cœur de fenouil, sauce Chablis

Tournedos de filet de canard aux fruits rouges,
flan céleri/poire et baluchon de pomme de terre
aux échalotes et lard fumé





Franck BOUDAUD

Traiteur – organisateur de réceptions

Réveillons les papilles 32 €

Patience : crème brûlée de foie gras et boudin blanc,
bonbon de canard confit

Saint Honoré revisité de saumon fumé et langouste,
Chantilly d'asperges vertes, tomate confite,
crème balsamique, crème d'herbes

Cocotte bigoudène de lotte, Saint Jacques et rouget, sauce
rougail, croustillant de crevettes

Pavé de biche aux noisettes et morilles, fagot d'asperges vertes,
Pomme darphin

Nuit scintillante 24 €

Compression de cabillaud, avocat et
tomate tapée, mezouna, crème de curry

Mini couloubiac de saumon, beurre blanc au citron vert

Mignon de porc farci aux abricots et figues, sauce aigre douce
Blinis de pomme de terre



**Nous vous remercions de bien vouloir passer vos commandes
jusqu'au :**

- Mardi 20 décembre avant 18 heures pour Noël
- Mardi 27 décembre avant 18 heures pour le réveillon du nouvel an

Modes de règlements acceptés :

- Espèces
- Chèques
- Cartes bancaires
- tickets restaurant

SARL BOUDAUD – 18 Rue saint James – LA ROCHE BERNARD

Tél : 02.99.90.63.50 – fax : 02.99.90.64.77

Mail : boudaud-traiteur@orange.fr – site : www.boudaud-traiteur.com

SARL au capital de 7 830 euros – RCS VANNES : 448 357 707 00018 - Agrément FR.56.147.02.CE