



LISTE DES PLATS CUISINÉS

LA CHOUCROUTE DE LA MER

7.90 € TTC la part,

Composée de langoustines fraîches, pavé de saumon, filet de julienne, filet de haddock, accompagnée de choucroute cuisinée au muscadet et servi avec un beurre blanc.

LE CASSOULET DU SUD OUEST

7.50 € TTC la part,

Composé de confit de canard maison, lard cuit, saucisson à l'ail et accompagné de haricots blancs cuisinés avec une concassée de tomate parfumée,

LE COUSCOUS RABAT

7.50 € TTC la part,

Composé de morceaux de poulet, d'épaule et de poitrine d'agneau, de succulentes merguez grillées aux parfums d'Orient, de légumes frais du jardin (carottes, navets, poivrons et courgettes) et de semoule agrémentée de raisins de Corinthe,

LA PAELLA DE VALENCIA

7.50 € TTC la part,

Composée de gambas, crevettes bouquet, calamars, moules de bouchots (en fonction de la saison), poulet, tranches de chorizo et de riz au safran,

LA PAELLA DEL MAR

7.90 € TTC la part,

Composée de noix de coquilles Saint Jacques, pavé de saumon, gambas, crevettes bouquet, calamars, moules de bouchots (en fonction de la saison), tranches de chorizo et de riz au safran

LE CARI DE POULET

7.50 € TTC la part,

Composé de beaux morceaux de poulets marinés à l'épice colombo et mijotés avec des poivrons multicolores et petits piments rouges. Ce plat Créole sera accompagné de riz à la Créole (amandes effilées, noix de coco et raisins de Corinthe),

LE COLOMBO DE PORC

7.50 € TTC la part,

Composé de succulents morceaux d'échine de porc marinés dans du curry Indien et mijotés avec du piment, des morceaux d'ananas. Ce plat exotique est accompagné de riz basmati,

LE MIJOTÉ DE PORC AU CAMEL

7.50 € TTC la part,

Composé de succulents morceaux d'échine de porc marinés et mijotés avec des oignons dans du caramel. Ce plat exotique est accompagné de riz basmati,

LA JAMBALAYA

7.50 € TTC la part,

Composée de filet de poulet, fines tranches de saucisses de Montbéliard et de chorizo, écrevisses et crevettes roses décortiquées, céleri branche, poivrons et riz au safran,

LE ROUGAIL SAUCISSES

7.50 € TTC la part,

Ce plat de LA RÉUNION légèrement épicé est composé de tranches de saucisses fumées, tranches de saucisses fraîches mijotées avec des oignons et tomates fraîches. Ce plat exotique est accompagné de riz basmati ou de riz créole

LE CHILI CON CARNE

7.50 € TTC la part,

Composé de bœuf haché « MAISON » d'origine Française, ce plat d'Amérique du Sud est accompagné de poivrons et de haricots rouges légèrement pimentés, Ce plat exotique est accompagné de riz basmati.



Celtic Traiteurs

LA TAJINE 1000 ET 1 NUITS

7.90 € TTC la part,

Composée de morceaux d'agneau très tendres cuisinés avec des fruits secs (abricots, pruneaux, figues) et parfumés délicatement à la cannelle et au safran. Ce plat typiquement Marocain est servi avec de la semoule et des légumes cuits dans un bouillon de volaille,

LE TAJINE DE VEAU AUX OLIVES

7.50 € TTC la part,

Composée de morceaux de veau parfumés au raz el nout et cuisinés avec des citrons confits au sel. Ce plat ensoleillé est servi avec de la semoule et des légumes cuits dans un bouillon de volaille,

LA TAJINE DE POULET AU CITRON

7.50 € TTC la part,

Composée de morceaux de poulet parfumés au raz el nout et cuisinés avec des citrons confits au sel. Ce plat ensoleillé est servi avec de la semoule et des légumes cuits dans un bouillon de volaille,

LA TAJINE DE CANARD AU MIEL

7.50 € TTC la part,

Composée de morceaux de canard très tendres cuisinés avec du miel et des fruits secs (abricots, pruneaux, figues). Cette sauce est parfumée délicatement à la cannelle et au safran. Ce plat typiquement Marocain est servi avec de la semoule et des légumes cuits dans un bouillon de volaille,

LE MIJOTÉ DE BOEUF AU CAMEL

7.50 € TTC la part,

Composé de succulents morceaux de basse côte et paleron de bœuf marinés au cinq épices et mijotés avec des oignons dans du caramel. Ce plat exotique est accompagné de riz basmati et d'une poêlée de légumes de saison,

LE MIJOTE DE VEAU FORESTIER

7.50 € TTC la part,

Composé de morceaux de veau très tendres, mijotés dans une sauce à base de chanterelles est accompagné de gratin dauphinois maison et d'une poêlée de légumes de saison,

LA CUISSE DE CANARD CONFITE

7.90 € TTC la part,

Composée d'une cuisse de canard gras, confite, et accompagnée d'une sauce personnalisée au Foie Gras. Ce plat pourra être accompagné de différentes garnitures de légumes.

LE MIJOTE DE CANARD AU CIDRE

7.90 € TTC la part.

Composé de succulents morceaux de canard mijotés dans une sauce au cidre. Ce plat est accompagné de reinettes d'Armorique, d'une brochette de pommes de terre Grenailles au thym et d'un assortiment de légumes croquants façon wok.

LASAGNES A LA BALOGNAISE

6.50 € TTC la part,

Composé de viande de bœuf haché mijotée dans une sauce tomate aux parfums Italiens. Une sauce béchamel recouvre ce plat Italien,

CANNELLONIS AUX EPINARDS

6.50 € TTC la part,

Ce plat de pâtes végan est composé d'épinards mijotés avec de la ricotta et gratiné dans une sauce blanche crémeuse parfumée au parmesan

POULET ROTI AUX EPICES INDIENNES

12.20 € TTC le kg

Ce poulet noir Breton « label rouge » (1.6-1.8 kg) est mariné d'épices indiennes puis cuisiné lentement au four dans son jus parfumé.