

CELTIC TRAITEUR

Z.A TOURNEBRIDE
2 rue des châtaigniers
35140 GOSNE
Tél : 02 23 22 52 50
Port : 06 80 91 37 79
@ : celtictraiteur@orange.fr



Celtic Traiteur

LES SPÉCIALITÉS DU CHEF

LES ENTRÉES FROIDES :

Brochette de noix de St Jacques, coulis poivrons jaunes, crémeux de saison et mini légumes	14.20€ TTC
Finger de Saumon fumé Maison, croustillant multi graines, crème fouettée Yuzu-Vodka	13.50€ TTC
Fondant de Tourteau aux tomates séchées, huile de pistou et mini légumes	13.80€ TTC
Rouelles de Homard sur mini ratatouille Niçoise en verrine, vinaigrette d'agrumes	15.90€ TTC
La terrine de Foie Gras mi-cuit au Cacao, chutney mangue et épices	14.80€ TTC
Le Marbré de Foie Gras au Chouchen et sarrasin, chutney pomme gingembre	14.60€ TTC

LES PLATS DE POISSONS ET LEUR ACCOMPAGNEMENT :

Les ravioles de Langoustines, sauce Armoricaïne, salicorne et pousses d'épinards	13.80€ TTC
Le Dos de Cabillaud en vapeur d'algues, crème de coques, risotto sarrasin et légumes de saison	14.60€ TTC
Le Mille Feuilles de Coquilles Saint Jacques et son croquant sarrasin, beurre Nantais, mini légumes	14.90€ TTC
Le Filet de Saint Pierre rôti, crème de pistou, crémeux de saison et mini légumes	15.60€ TTC
La Marmite de l'Océan à la Bretonne (Saint Jacques, Langoustines, Cabillaud, moules et crevettes)	15.20€ TTC
Le Rôti de Lotte à la Coppa, coulis de poivrons jaunes et légumes de saison	15.40€ TTC
Nage de Gambas « Black Tiger », lait de coco infusé à la Verveine et Yuzu, betterave dans ses états	14.90€ TTC

LES PLATS DE VIANDES ET LEUR ACCOMPAGNEMENT :

Le Tournedos de filet de Canard, sauce aigre douce au cidre	14.90€ TTC
Le finger de Magret de Canard, sauce aigre douce au miel et citron vert	14.60€ TTC
Le Pavé de Bœuf Chateaubriand, jus réduit au thym	16.80€ TTC
Le Médaille de Veau dans le quasi, crème de Foie Gras	16.55€ TTC
Le Suprême de Pintade en éventail, crème de girolles	14.20€ TTC
Le Mignon de Porc façon pavé, sauce caramel au beurre salé	13.60€ TTC
Le Canon d'Agneau rôti, réduction au romarin	16.40€ TTC

ACCOMPAGNEMENTS :

Poêlée de légumes multicolores de saison « façon wok »
Mini gratin dauphinois,
Mini flan de légumes de saison
Crémeux de patates douces (oranges ou violettes)
Écrasé de pommes de terre (à l'huile de Truffe ou Dulce ou nature)
Brochette de pommes de terre Grenailles à la fleur de Thym
Galette de pommes de terre façon « glousky » aux herbes fraîches
Tagliatelles de légumes colorés
Poêlée Forestière (cèpes, pleurotes, girolles)
Pomme Anna
Tatin de patates douces multicolores

