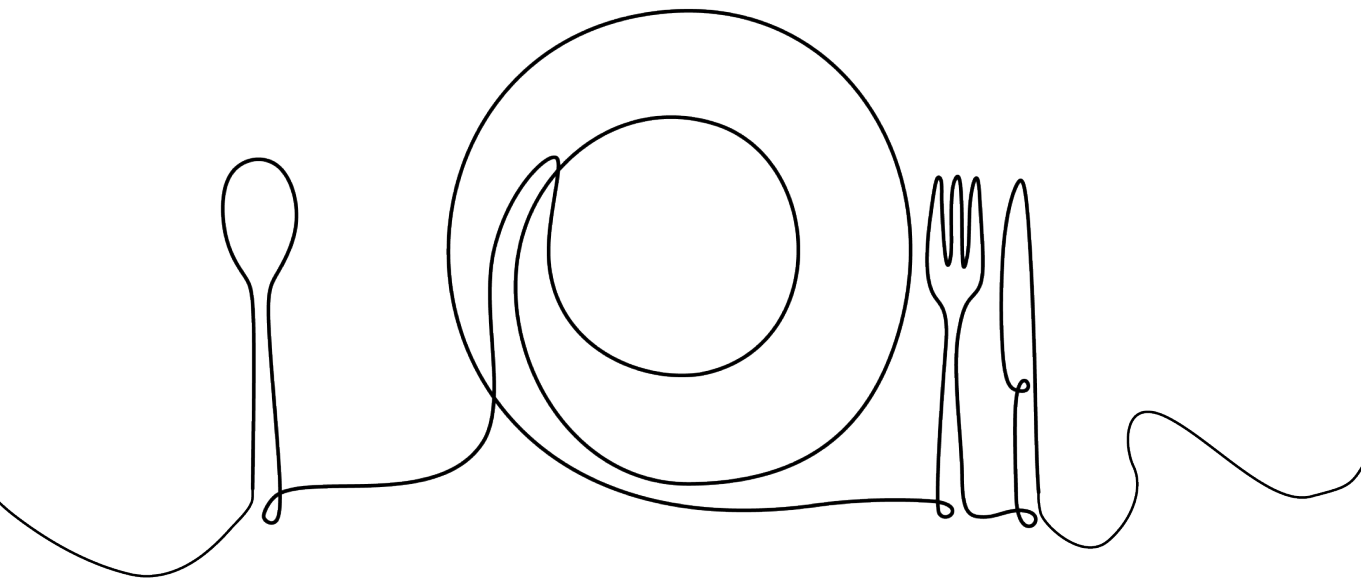


Le Grand

Plonevez-Porzay

Saveurs 2024



Place de l'Église - Plonévez-Porzay - 02 98 92 50 25
charcuterielegrand@orange.fr

Les apéritifs et cocktails

Pain surprise charcuterie du Porzay et mer

Petit 8/10 pers. soit 50 pièces 35.00€ pièce

Grand 15/17 pers. soit 80 pièces 41.00€ pièce

Canapé de saison min. 24 pièces 1.10€ pièce

Saumon fumé, queue de gambas, crudités, jambon de Parme, charcuterie du Porzay

Mini blinis min. 24 pièces 1.10€ pièce

Andouille, saumon, fromage frais, hareng, saumon fumé

Bouchée méditerranéenne min. 24 pièces . 1.10€ pièce

Verrine cocktail min. 24 pièces 1.30€ pièce

Tartare Saint-Jacques, houmous, betterave, langue de porc fumé, duo de saumons

Mini brochette apéritive min. 24 pièces 1.10€ pièce

Accra, saucisse bretonne, wings poulet

Réduction chaude min. 12 pièces 0.70€ pièce

Mini pizza, quichette, feuilleté, pruneaux bacon

Tartine gourmande Terre & Mer min. 24 pièces . 1.20€ pièce

Gésier et magret fume, graisse salée, gambas

Mini brochette froide min. 24 pièces 1.10€ pièce

Melon jambon de montagne, tomme du Nevet, charcuterie du Porzay

Navette garnie min. 24 pièces 1.10€ pièce

Jambon blanc beurre, rillettes de porc, mousse de foie, saumon fumé

Nos planches à partager

6 pers. mini.

La Glazik 6.80€ pers

4 sortes de charcuterie, 2 sortes de fromages

Planche de poissons fumés par nos soins . 7.80€ pers

Blinis et légumes croquants - 120g/pers.

Planche de fromages 6.00€ pers

4 sortes - 110g/pers.

Planche végétarienne 6.90€ pers

4 sortes de légumes, 2 sauces d'accompagnement

Planche italienne 7.90€ pers

4 sortes de charcuterie, antipastis, olives, tomates confites



Les entrées froides

8 pers. mini.

Assortiment de charcuterie du Porzay 3.80€ pers.

Assortiment de charcuterie italienne 4.80€ pers.

Assortiment de salades (au choix, nous consulter)

200gr 3.20€ pers.

250gr 4.00€ pers.

300gr 4.80€ pers.

Coquille de saumon 4.20€ pièce

½ Melon et sa chiffonnade d'Ardèche 4.20€ pièce

Gravlax de saumon, tartare de légumes ... 4.70€ pièce

Tarte fine de saumon fumé, tataki de thon rouge,
ciboulette et crème fouettée 5.50€ pièce

Foie gras de canard maison,
confit d'oignons et toasts 15.00€ 100g

** Nos bocaux sont consignés, par respect pour l'environnement.*



Les entrées chaudes

8 pers. mini.

Coquille Saint-Jacques 5.00€ pièce
bretonne ou crème de champignons

Risotto de gambas aux épices 6.20€ pièce
et asperges vertes

Panier de Saint-Jacques 6.90€ pièce
crème

Crumble de Saint-Jacques au blé noir ... 6.90€ pièce

Millefeuille de Saint-Jacques à la crème .. 6.90€ pièce

Risotto crémeux de Saint-Jacques rôties. 7.20€ pièce
lard paysan grillé

Timbale entre Terre&Mer 7.10€ pièce
lotte ou lieu, saucisse fumée aux algues



Les plats d'ici et d'ailleurs

9 pers. mini.

Couscous traditionnel	8.10€ la part	Cassoulet tout cochon	7.80€ la part
Paëlla garnie	8.50€ la part	Rougail saucisses, riz façon pilaf	8.00€ la part
Poulet, gambas, encornets, moules, chorizo		Tajine de poulet	8.40€ la part
Paëlla Royale	11.80€ la part	citron et olives	
Poulet, langoustines, poisson du marché, encornets, moules, St Jacques, chorizo		Tajine de veau	8.90€ la part
Choucroute garnie	7.80€ la part	abricots, amandes, raisins secs	
Choucroute de la mer	8.90€ la part	Jambalaya poulet, saucisse et chorizo	8.50€ la part
Saint-Pierre, saumon		Chili con carne	8.20€ la part
Poulet basquaise et son riz aux herbes ..	8.20€ la part	Cotriade de poisson 2 poissons	12.50€ la part
Kig ha Farz 25 pers. mini	9.80€ la part	<i>Possibilité de réchauffer vos plats à partir de 15 pers.</i>	

En-dessous de 15 pers., forfait de 12€.





Les viandes

Sans garniture - 10 pers. mini.

Cuisse de canard braisé, sauce aux morilles	9.50€ la part
Jambon braisé cidre pommes ou forestière ou ananas et poivre vert	6.90€ la part
Sauté de porc au chorizo	7.90€ la part
Suprême de pintadeau, sauce forestière	8.50€ la part
Souris d'agneau confite aux échalotes	14.90€ la part
Rôti de veau fermier, sauce forestière	9.20€ la part
Filet mignon de porc braisé, sauce forestière	9.20€ la part

Possibilité de réchauffer vos plats à partir de 15 pers. En-dessous de 15 pers., forfait de 12€.

Les poissons (suivant arrivage)

8 pers. mini.

Escalope de saumon, crème de langoustines	8.90€ la part
Brochette de noix de Saint-Jacques, sauce bretonne	14.10€ la part
Filet de Saint-Pierre, sauce safranée	8.40€ la part
Queue de lotte à l'armoricaine	12.00€ la part
Dos de cabillaud au citron	8.90€ la part



Les plats végétariens

8 pers. mini.

Risotto d'asperges	6.20€ la part
Crumble de légumes	6.20€ la part
Burger végétarien	6.90€ la part
Cannellonis de légumes	6.90€ la part
Tajine végété 10 pers. mini	9.80€ la part
aux abricots et amandes, fallafels de pois chiche	

Possibilité de réchauffer vos plats à partir de 15 pers.

En-dessous de 15 pers., forfait de 12€.

Les accompagnements

8 pers. mini.

Ratatouille de légumes frais - 280grs	3.00€ la part
Grenaille de pomme de terre - 280grs	2.70€ la part
Gratin dauphinois - 300grs	2.90€ la part
Riz parfumé aux herbes - 200grs	1.70€ la part
Poêlée de légumes du moment - 250grs	2.90€ la part
Crumble de légumes	3.20€ la part
Farz blé noir - 250grs	3.00€ la part
Gratinée de légumes carottes, pommes de terre et brocolis - 250grs	3.20€ la part
Poêlée marocaine carottes, courgettes, olives, pois chiche, raisins - 250grs	3.20€ la part
Caponata sicilienne ratatouille, raisins, olives, pignons de pin, basilic - 250grs	3.50€ la part



Les buffets

10 pers. mini.

Buffet campagnard 10.90€ pers

Assortiment de charcuterie Maison

Jambon blanc, saucisson à l'ail et sec, terrine de campagne, andouille au lard, lard rôti, rillettes

Rosbif et rôti de porc

Assortiment de salades, 3 sortes, 200gr par pers.

A définir

Pain tranché, mayonnaise, moutarde, cornichons

Buffet du Porzay 14.20€ pers

Assortiment de charcuterie Maison

Jambon blanc, saucisson à l'ail et sec, terrine de campagne, andouille au lard, lard rôti, rillettes

Assortiment de salades, 3 sortes, 200gr par pers.

A définir

Duo chèvre du Menez Hom et tomme du Nevet 80gr

Rosbif et rôti de porc

Pain tranché, mayonnaise, moutarde, cornichons

Buffet Terre et Mer 18.80€ pers

Gravlax de tartare de légumes et saumon fumé

Terrine de poisson du moment

Assortiment de charcuterie Bretonne et Ibérique

Tranchette de jambon à l'os rôti

Assortiment de salades, 3 sortes, 200gr par pers.

A définir

Pain tranché, mayonnaise, moutarde, cornichons

Buffet Glazik 20 pers. mini 17.50€ pers

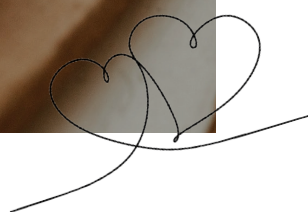
Assortiment de salades, 3 sortes, 250gr par pers.

Assortiment de charcuterie du Pays

Jambon blanc, saucisson à l'ail, rilette, terrine de campagne, pâté de foie, rôti de porc cuit, andouille au lard

Jambon en croûte, ratatouille et semoule

Pain tranché, mayonnaise, moutarde, cornichons



Les salades

Les salades variées

Brocoli : jambon, brocolis, tomates, amandes grillées, mayonnaise

Choux aux amandes : choux, carottes, pommes fruits, raisin de Corinthe, amandes grillées

Terre neuve : choux fleur, pomme de terre, cabillaud, ail, ciboulette, mayonnaise

Landaise : pommes de terre, gésier, noix, haricots verts, tomates, vinaigrette

Gauloise : pommes de terre, lard, jambon, échalotes, persil, mayonnaise

Irlandaise : choux, mayonnaise, emmental, jambon

Baie : pâtes, vinaigrette, saumon fumé, saumon cuit, ciboulette

Catalane : riz, thon, tomates, mayonnaise, épices, poivrons

Porzay : pommes de terre, groin et museau du Porzay, cornichons, tomates, vinaigrette

Baltique : pommes de terre, filet de hareng, carottes, oignons, persil, vinaigrette

Espagnole : riz, crevettes, chorizo, poulet, petit pois, carottes, sauce curry

Ecossaise : pommes de terre, thon, saumon fumé, mayonnaise, échalotes, pommes fruits

Grecque : tomates, féta, olives noires, courgettes, pommes de terre, ciboulette, oignons, vinaigrette

Les classiques

Macédoine, piémontaise, taboulé, trois légumes (poivrons, carottes, céleris), crudités, céleri rémoulade, pommes de terre thon, riz thon.

Les estivales

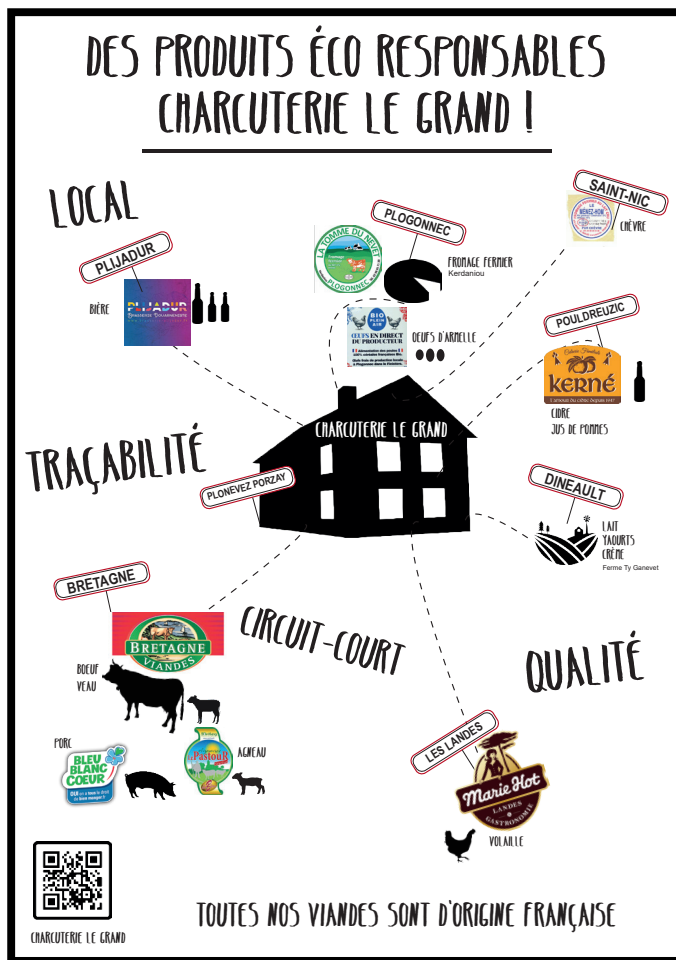
Antillaise : maïs, poulet, crevettes, poireaux, poivrons, ananas, mayonnaise, curry

Printanière : carottes râpées, œufs, tomates, salade, mayonnaise



Parce que l'environnement est un sujet qui nous tient à cœur, nous mettons tout en œuvre pour minimiser nos impacts. Le gaspillage alimentaire peut vite devenir un problème.

La Maison Le Grand, **traiteur éco-responsable** vous propose des services tout à fait adaptés. En s'inscrivant dans une **démarche d'éco-responsabilité**, nous souhaitons, en effet, améliorer notre gamme (vaisselle, cocottes, plateaux...) pour limiter ces impacts environnementaux.



Nos spécialités

Vous avez la possibilité de modifier les garnitures si vous le souhaitez.

Jambon en croûte, ratatouille et semoule - 20 pers. min	9.20€ la part
Gambette glazik, ratatouille et semoule - 20 pers. min	8.20€ la part
Porcelet farci, ratatouille et semoule - 45 pers. min	12.50€ la part
Baron d'agneau, ratatouille et semoule - 25 pers. min	13.90€ la part

Brunch

Mini 20 pers.

2 clubs sandwich du moment

Œufs brouillés à la ciboulette

Tartines bacon grillé et œuf cocotte

Crêpes et beurre du pays

2 crêpes bretonnes au froment

Crumble de pommes et bananes

..... 14.90€ pers

Possibilité d'adapter en fonction des saisons

Juillet & Août

Mini 6 pers. 500/600grs /pers

Ragoût de homard de nos côtes à la crème

Riz parfumé

..... 42.90€ pers



Tous nos produits sont fabriqués dans notre laboratoire de Plonévez-Porzay par notre équipe.

Nos plats cuisinés peuvent être livrés chaud à partir de 30 personnes.

Nous livrons en caisson isotherme. Par mesure d'hygiène, il est impératif après l'ouverture du caisson de sortir les plats, de bien les rincer après utilisation et de ne pas les remettre dans le caisson.

Forfait livraison de 30€ en-dessous de 20 km.

Nos prix ne comprennent ni le service, ni les boissons, ni la vaisselle.

Caution du matériel (en chèque), planche : 50€, caisson : 100€

Possibilité de réchauffer vos plats à partir de 15 pers. En-dessous de 15 pers., forfait de 12€.



Place de l'Eglise - Plonévez-Porzay

02 98 92 50 25

charcuterielegrand@orange.fr

www.legrand-charcuterie.com



*Retrouvez-nous ↑
sur les marchés*

Tarifs au 01/03/2024 - Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé - www.mangerbouger.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Photos non contractuelles