

Plateau de fromages

Plateau de fromages affinés, salade et vinaigrette 3,80

Nos desserts

Ile flottante 3,00

Mousse au chocolat 2,20

Crème brûlée 3,00

Tartelettes aux fruits 2,00
(pomme, poire ou abricot)

Tarte tatin 2,80

Nos plateaux repas

Du terroir 13,50

Salade de crudité, charcuterie, viande froide,
fromage, salade, mousse au chocolat, pain et beurre

De la mer 18,00

Salade perle marine, opéra de saumon, terrine de légumes frais,
fromage, salade, île flottante, pain et beurre

Sans oublier le rayon boucherie :

- veau fermier Label Rouge du Limousin élevé sous la mère,
 - bœuf blond d'Aquitaine Label Rouge,
 - agneau fermier baronet du Limousin,
- porc breton sélection • volaille fermières Label Rouge des Landes.

Prêt gratuit de vaisselle pour vos réceptions - nous consulter.

Forfait livraison selon la distance - nous consulter.

Tarif en vigueur à partir du 1^{er} juillet 2018.

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

Nicolas Kernén

Maitre
Artisan



Service commande
02 97 36 76 28

Mail : kernén@orange.fr - Web : www.kernén-charcutier-traiteur.fr

Plouhinec 56680

12, place de l'Église - Tél. **02 97 36 76 28**

Horaires d'ouverture :

Du mardi au samedi de 8h30 à 13h00 et de 15h00 à 19h00

Le dimanche de 8h30 à 12h30

Belz 56550

1 ter, rue Gutenberg
Tél. **02 97 32 37 11**

Horaires d'ouverture :

Du mardi au samedi de 8h30 à 13h00
et de 15h30 à 19h00

Le dimanche de 8h30 à 12h30



Locmiquéléc 56570

41, Grande Rue
Tél. **02 97 33 96 25**

Horaires d'ouverture :

Du mardi au samedi
de 8h30 à 13h00

Nos mises en bouche

Macaron au foie gras	1,10
Pain surprise charcuterie (80 pièces)	32,00
Pain surprise marin (80 pièces)	34,00
Pain surprise saumon fumé (80 pièces)	40,00
Pain surprise foie gras/saumon fumé (80 pièces)	46,00
Brioche au crabe	48,00
Canapé variés (la pièce)	0,95
Verrine cocktail (la pièce)	1,20
Cuillère cocktail (la pièce)	1,10
Hérisson de crudités (10 pers)	50,00
Plancha pics cocktail (120 pics)	90,00
Mini bouchée à tiédir (la pièce)	1,20
Réduction à tiédir (la pièce)	0,80
Réduction sucrée (la pièce)	1,30
Apéritif fraîcheur (fruits de saison, 10 pers)	36,00

Nos entrées froides

Crudités (300 gr)	3,80
Salades aux choix (300 gr)	4,50
<small>piémontaise, taboulé, fraîcheur, pêcheur, niçoise, tunisienne</small>	
Salades spéciales (250 gr)	4,90
<small>riz au crabe, perle marine, crétoise, perle saumon fumé, neptune</small>	
Assiette de charcuterie	4,50
Assiette de 3 viandes froides et sauce	4,80
Coquille au crabe	3,80
Coquille au saumon	3,50
Avocat cocktail	2,80
Verrine fraîcheur	4,00
Eclair aux deux saumons	3,80
Opéra de saumon	4,80
Pagode antillaise	4,00
Pamplemousse cocktail	3,90
Melon surprise (en saison)	3,20
Jambon cru d'Ardèche aux asperges	5,00
Saumon fumé maison aux asperges	6,80
Terrine de légumes frais	5,00
Terrine de Saint-Jacques aux petits légumes	6,00
Terrine de langoustine	6,50
Médaille de saumon farci à la saint jacques	6,50
½ langouste bellevue	au cours

Toutes nos terrines sont servies avec sauce et garniture

Nos entrées chaudes

Feuilleté Saint Jacques aux petits légumes	5,00
Coquilles Saint Jacques à la Bretonne	5,00
Gratin de Saint Jacques à l'andouille et sarrasin	8,00
Brochette de Saint Jacques	8,50
Bouchées aux fruits de mer	4,50
Bouchées à la Reine au ris de veau	4,00
Marmite du pêcheur (St Jacques, gambas, saumon)	9,00
Cassolette de Saint Jacques	8,00

Nos poissons chauds

Ragoût de Lotte sauce à l'Armoricaine	10,00
Médaille de Lotte coulis de poivron rouge	10,00
Filet de bar à la crème cerfeuil	9,00
Rouleau de Flétan sauce aux petits légumes frais	7,80
Paupiette de Sole tropicale crème d'asperges	8,50
Paupiette de saumon sauce citron	7,50
Filet de Saint-Pierre à la Bretonne	9,00
Opéra de Rouget à l'Orientale	8,50
½ langouste aux coulis de crustacés	au cours

Tous nos poissons sont servis accompagnés d'une timbale de riz aux légumes

Nos légumes

Gratin dauphinois	2,80	Pomme de terre à la gerçoise	2,40
Gratin de légumes	2,60	Galette de pomme de terre	2,40
Flan de poireaux / Pomme de terre	2,50	Petits légumes émincés	2,30
Flan de courgettes	2,50	Pomme de terre rôtie au four	2,20
Tian de légumes (en saison)	2,50	Pomme de terre farcie	2,20
Ratatouille	2,50	Pomme de terre au lard	2,00
Poêlée de légumes frais	2,50	Tomate provençale	1,80

Nos viandes et volailles cuisinées

Joues de porc vigneronnes	7,00
Suprême de pintade aux giroles	6,50
Cuisse de canard farcie aux cèpes	7,50
Tournedos de canard au miel	7,00
Magret de canard au cidre / pomme (fruit)	7,30
aux morilles / flan de poireaux, pomme de terre	7,80
Rôti de veau de lait, comme faisait ma grand-mère	9,80
Souris d'agneau rôtie au thym	10,00
Tajine d'agneau aux saveurs orientales, taboulé chaud	8,00
Pavé de selle d'agneau braisée dans son jus	8,80
Mignon de porc aux champignons frais	6,50
Rôti de filet mignon de porc aux cèpes	7,00
Cuisson de porc sauce forestière	6,00
Jambon au porto	6,50
Porcelet grillé (min 30 pers.)	8,00
<small>livré et découpé sur place</small>	

Plats uniques 7,50 |

Couscous, pâëlla, cassoulet, choucroute garnie, potée aux choux, bœuf bourguignon	
Choucroute de la mer	9,00