



Le Goût à emporter

AVEC NOS OFFRES TRAITEUR POUR
VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Saveurs & gourmandises en direct de
nos producteurs et artisans locaux

Bon de commande à nous retourner
complété avant le 17/12/2022 au soir
(repas de Noël)
ou avant le 27/12/2022 au soir
(réveillon du Nouvel An)

LE COÛN
du Goût



9 rue Pasteur – 35137 Pleumeleuc

02 57 67 54 35



Bon de commande

1. Sélectionnez vos produits en cochant la case.
2. Renseignez la quantité.
3. Faites-vous plaisir !

Nos amuses bouches

Verrine de saumon fumé, pomme acidulée, purée de céleri rave

1.90 € la pièce : Quantité pièce(s)

Verrine de crevettes aux fèves et algues épicées

1.90 € la pièce : Quantité pièce(s)

Mini bouchée feuilletées de Saint-Jacques

0.90 € la pièce : Quantité pièce(s)

Mini bouchée feuilletées escargot

0.90 € la pièce : Quantité pièce(s)

Nos entrées

Terrine de canard aux figues

29.90 €/kg : Quantité kg

Boudin blanc

15.90 €/kg : Quantité kg

Rillettes d'oie

25.90 €/kg : Quantité kg

Boudin blanc truffé

19.90 €/kg : Quantité kg

Foie gras de canard maison

139.90 €/kg : Quantité kg

Pâté en croute pintade & morilles

24.90 €/kg : Quantité kg

Pâté en croute de chapon forestier

29.90 €/kg : Quantité kg

Saumon farci à la mousseline de crevettes

35.90 €/kg : Quantité kg

Terrine de poisson « du Coin du Goût »

28.90 €/kg : Quantité kg

Vol-au-vent de ris de veau « du Coin du Goût »

5.95 € la pièce : Quantité pièce(s)

Croustade de Saint-Jacques « du Coin du Goût »

6.20 € la pièce : Quantité pièce(s)

Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes et sa crème safranée*

5.95 € la pièce : Quantité pièce(s)

Escargots de Bourgogne persillés

7.40 € la douzaine : Quantité douzaine(s)

Nos plats cuisinés

Dos de julienne enrubanné de lard fumé et sa sauce champagne

9.50 € la part : Quantité part(s)

Filet de chapon à la crème truffée

8.50 € la part : Quantité part(s)

* Attention : consigne de 2€ par cassolette. Merci !

Nos viandes & volailles

Filet de boeuf

46.90 €/kg : Quantité kg

Chapon fermier

22.90 €/kg : Quantité kg

Tournedos 1^{er} choix

29.90 €/kg : Quantité kg

Pintade chaponnée

24.90 €/kg : Quantité kg

Pavé de rumsteak

26.90 €/kg : Quantité kg

Pintade farcie

19.90 €/kg : Quantité kg

Rôti de veau festif

28.90 €/kg : Quantité kg

Poulet farcie

17.90 €/kg : Quantité kg

Gigot d'agneau

23.90 €/kg : Quantité kg

Dinde fermière (sur commande)

21.90 €/kg : Quantité kg

Épaule d'agneau sans os

24.90 €/kg : Quantité kg

Poularde (sur commande)

18.90 €/kg : Quantité kg

Carré d'agneau

25.90 €/kg : Quantité kg

Farce festive (raisins, marrons..)

19.90 €/kg : Quantité kg

Nos plateaux de fruits de mer

Plateau St Malo

- Langoustines vivantes** 25/35 x 4
- Pince de tourteau x 1
- Crevettes de Madagascar BIO 40/60 x 5
- Bigorneaux x 50 gr
- Crevettes grises x 30 gr

15.90 € par personne : Quantité pièce(s)

Plateau Bisquine

- Huîtres creuses de Cancale*** x 4
- Langoustines vivantes** 25/35 x 4
- Pince de tourteau x 1
- Crevettes de Madagascar BIO 40/60 x 5
- Bigorneaux x 50 gr
- Crevettes grises x 30 gr

19.90 € par personne : Quantité pièce(s)

Plateau Corsaire

- Huîtres creuses de Cancale*** x 6
- Langoustines vivantes** 25/35 x 4
- Pincettes de tourteaux x 2
- Crevettes de Madagascar BIO 40/60 x 6
- Bigorneaux x 50 gr
- Crevettes grises x 30 gr

25.90 € par personne : Quantité pièce(s)

Plateau Pesker

- Huîtres creuses de Cancale*** x 6
- Langoustines vivantes** 25/35 x 4
- Homard européen x ½ (400/500 gr)
- Crevettes de Madagascar BIO 40/60 x 6
- Bigorneaux x 50 gr
- Crevettes grises x 30 gr

39.90 € par personne : Quantité pièce(s)

Option possible sur chacun des plateaux :

bulots x 60 gr 1 € par personne : Quantité pièce(s)

** Les langoustines vivantes sont garanties sous réserve d'intempéries.

*** Huîtres à ouvrir par vos soins pour ne pas altérer la qualité du produit.

Commande à effectuer directement en magasin, dans la limite des produits disponibles. Un acompte de 30 € vous sera demandé pour valider votre commande. Retrait en magasin de 10h à 17h. Aucune commande ne sera prise par téléphone.

Photos non contractuelles.



Nos accompagnements

Gratin dauphinois aux éclats de morilles

□ 2,90 € la pièce : Quantité pièce(s)

Purée de Butternut au sarrasin torréfié

□ 2,90 € la pièce : Quantité pièce(s)

Fricassée de champignons aux marrons

□ 25,90 €/kg : Quantité kg

Nos plateaux de fromages

Plateau des lutins (pour 6/8 personnes)

- 1/2 Petit Moulin (Gévezé)
- 1 chèvre blanc « mothais sur feuille »
- 200 gr de St Nectaire
- 200 gr de Tome des Prairies (Plouasne)
- 1/2 Chaource

□ 29.50 € la pièce : Quantité pièce(s)

Plateau des lumières (pour 8/10 personnes)

- 1 Tricorne Cendré
- 200 gr de Comté 16 mois
- 200 gr de Tome de vache locale
- 1/2 Crémeux de Bourgogne à la truffe
- 200 gr de Tome de brebis (Plouasne)
- 150 gr de Roquefort Papillon noir

□ 36.90 € la pièce : Quantité pièce(s)

Les fromages seront remplacés par des équivalents en cas de problème d'approvisionnement

Nos desserts

Corbeille de fruits gourmands de Noël : ananas, mangue, poires, pommes, raisins, kiwis et clémentines

□ 28 € la corbeille : Quantité pièce(s)

Bûches glacées de Noël (pour 4/6 personnes)

Glace

Vanille & sablé

□ 17.90 € la pièce : Quantité pièce(s)

Passion, mangue & coco

□ 17.90 € la pièce : Quantité pièce(s)

Sorbets

Fraise & cœur de rhubarbe

□ 15.90 € la pièce : Quantité pièce(s)

Framboise & cœur de chocolat

□ 15.90 € la pièce : Quantité pièce(s)

Argousier (plante ayant une saveur agrume) & cœur de chocolat

□ 15.90 € la pièce : Quantité pièce(s)

Chocolat & cœur de menthe

□ 15.90 € la pièce : Quantité pièce(s)



Bon de commande

À nous retourner avant le 17/12/2022 au soir (repas de Noël)
ou avant le 27/12/2022 au soir (réveillon du Nouvel An)

Nom :

Téléphone :

Prénom :

À préparer pour le :/2022 à H.....

Merci pour votre commande et passez de bonnes fêtes de fin d'année ☺

Coffret cadeau Le Coin du Goût

Éthiques et utiles : offrez du goût et du local

Made in Bretagne, des produits directement issus de nos producteurs et artisans de proximité. Pour faire plaisir tout en offrant un cadeau responsable : utile, solidaire et local.

Coffret cadeau personnalisé confectionné à la demande, à partir de 15 €



Le goût à emporter, c'est toute l'année

Découvrez notre offre Traiteur, savoureuse et éthique, une cuisine « frais maison » avec des produits de qualité, cultivés localement pour proposer tout au long de l'année des plats cuisinés et des saveurs renouvelées :

- Idéale pour votre pause déjeuner avec des formules adaptées,
- Pour vos repas à la maison, en mode relax et gourmand,
- Une offre dédiée pour les entreprises (déjeuners d'affaires, cocktails professionnels...).

Consommer local : notre ADN

Depuis 2019, Le Coin du Goût se nourrit de la passion d'Anne-Laure pour les bons produits, dans une logique de consommation de produits de proximité. Objectifs : diminuer les transports et leur impact sur l'environnement, tout en assurant un débouché aux agriculteurs et artisans du territoire, avec une juste rémunération de leur travail.

Véritable marché permanent de produits locaux et de qualité, Le Coin du Goût vous propose une offre complète en produits frais et d'épicerie.



Boucherie
charcuterie



Fruits
& légumes



Produits
laitiers



Épicerie

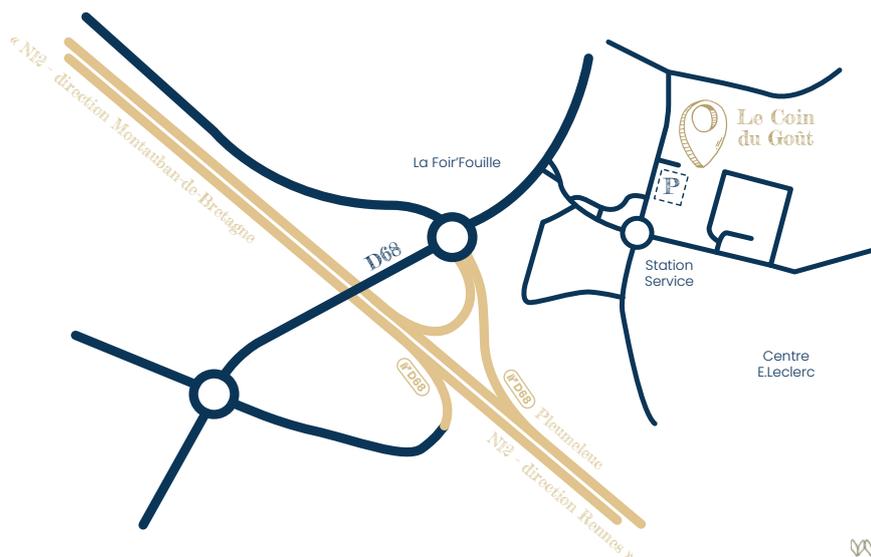


Poissonnerie



Boissons

Saviez-vous que 90% des produits proposés au Coin du Goût proviennent d'Ille-et-Vilaine ?



Le Coin du Goût

📍 9 rue Pasteur – 35137 Pleumeleuc
☎ 02 57 67 54 35
✉ lecoindugout@orange.fr
🌐 www.lecoindugout.bzh
📘 www.facebook.com/LeCoinDuGout35
🕒 Retrait des commandes en magasin entre 10h et 17h

