



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 20/12/2023 au soir
(repas de Noël)
ou avant le 27/12/2023 au soir
(réveillon du Nouvel An)

LE COÛN
du Goût



9 rue Pasteur – 35137 Pleumeleuc

02 57 67 54 35



Votre Menu

1. Choisissez vos produits.
2. Renseignez le numéro et la quantité sur le bon de commande joint.
3. Faites-vous plaisir !

Nos amuses bouches

- 1- Verrine de Saint-Jacques au vinaigre de framboise et son émulsion de butternut. 1.90 € la pièce
- 2- Crumble de pommes et son foie gras 1.90 € la pièce
- 3- Mini bouchée feuilletée de Saint-Jacques 0.95 € la pièce
- 4- Mini bouchée feuilletée escargot 0.95 € la pièce

Nos entrées bouchères

- 5- Terrine de canard aux figues 32.50 €/kg
- 6- Rillettes d'oie 27.90 €/kg
- 7- Foie gras entier mi-cuit 139.90 €/kg
- 8- Ballotine de canard à l'orange 19.90 €/kg
- 9- Ballotine de faisan sauvage au cognac Fine Champagne 27.90 €/kg
- 10- Pâté en croute de cerf aux pommes vertes et noisettes 27.90 €/kg
- 11- Truite de Bretagne à la mousseline de homard 37.90 €/kg
- 12- Boudin blanc 16.90 €/kg
- 13- Boudin blanc truffé 20.90 €/kg
- 14- Escargots de Bourgogne persillés 7.80 € la douzaine

Nos entrées traiteur

- 15- Terrine de poisson aux petits légumes... 28.90 €/kg
- 16- Croustade de Saint-Jacques 6.45 € la pièce
- 17- Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes et sauce au Noilly Prat* 5.95 € la pièce
- 18- Vol-au-vent de ris de veau..... 6.50 € la pièce

Nos plats cuisinés

- 19- Suprême de pintade sauce à l'ail noir..... 9.50 € la part
- 20- Filet mignon de cerf sauce grand veneur 9.50 € la part
- 21- Lotte à l'Américaine 9.90 € la part
- 22- Lotte parfumée à l'andouille..... 9.90 € la part

Nos accompagnements

- 23- Gratin dauphinois aux éclats de morilles 3.20 € la pièce
- 24- Poêlée de légumes d'automne..... 19.90 €/kg
- 25- Fricassée de champignons aux marrons 25.90 €/kg

Nos viandes & volailles

- 26- Filet de bœuf 46.90 €/kg
- 27- Tournedos 1^{er} choix 29.90 €/kg
- 28- Pavé de rumsteak 26.90 €/kg
- 29- Rôti de veau festif 28.90 €/kg
- 30- Gigot d'agneau 23.90 €/kg
- 31- Épaule d'agneau sans os..... 24.90 €/kg
- 32- Carré d'agneau 25.90 €/kg
- 33- Magret de canard 34.90 €/kg
- 34- Chapon fermier 22.90 €/kg
- 35- Pintade chaponnée..... 24.90 €/kg
- 36- Pintade farcie 19.90 €/kg
- 37- Poulet farci 17.90 €/kg
- 38- Dinde fermière (sur commande) 21.90 €/kg
- 39- Poularde (sur commande) 18.90 €/kg
- 40- Farce festive (avec raisins, marrons...) 19.90 €/kg

Nos plateaux de fruits de mer

41- Plateau Saint-Malo 16.90 € par personne

- 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

42- Plateau Corsaire 26.50 € par personne

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

43- Plateau Pesker 44.90 € par personne

- Huîtres creuses de Cancale*** x 6
- Langoustines vivantes** 25/35 x 4
- Homard européen x 1/2 (400/500 gr)
- Crevettes de Madagascar BIO 40/60 x 6
- Bigorneaux x 50 gr
- Crevettes grises x 30 gr

44- Option bulots (60 gr)

Possible sur chacun des plateaux. 1 € par personne

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

** Les langoustines vivantes sont garanties sous réserve d'intempéries.
*** Huîtres à ouvrir par vos soins pour ne pas altérer la qualité du produit.



Nos plateaux de fromages

45- Plateau des lutins 100 % local

(pour 6/8 personnes) 34.90 € le plateau

- 1 « choupette » chèvre (Saint-Uniac)
- 200 gr de Tomme de la Moltais (Gévezé)
- 200 gr de Tomme des Prairies (Plaintel)
- 150 gr de Tomme de brebis (Plouasne)
- 1 petit chène (Betton)

46- Plateau des lumières

(pour 8/10 personnes) 38.90 € le plateau

- 1 chèvre blanc
- 200 gr de Kalbach aux truffes
- 100 gr de Fourme d'Ambert
- 1 Camembert
- 150 gr de Bemontois suisse
- 200 gr de Taleggio

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

Nos desserts

47- Corbeille de fruits de Noël : ananas, mangue, clémentines, kiwis et raisins. 28 € la corbeille

Bûches glacées de Noël

48- Fraise & cœur de rhubarbe
(pour 4/6 personnes) 17.90 € la pièce

49- Framboise & cœur de chocolat
(pour 4/6 personnes) 17.90 € la pièce

50- Argousier (plante ayant une saveur agrume) & CŒUR de chocolat (pour 4/6 personnes) 17.90 € la pièce

51- Chocolat & cœur de menthe
(pour 4/6 personnes) 17.90 € la pièce

52- Vanille sablé (pour 4/6 personnes) ... 17.90 € la pièce

53- Pomme caramel Spéculoos
(pour 6 personnes) 21.90 € la pièce



Photos non contractuelles.

Bon de commande ci-joint à nous retourner avant le 20/12/2023 au soir (repas de Noël) ou avant le 27/12/2023 au soir (réveillon du Nouvel An).

Commande à effectuer directement en magasin, dans la limite des stocks disponibles.
Un acompte de 30 € vous sera demandé pour valider votre commande.

Passer de bonnes fêtes de fin d'année !

Le développement durable en action



“ Proposer des produits locaux, de saison et en circuit court avec les producteurs et artisans du territoire : notre petite pierre à l'édifice pour une consommation plus responsable ! ”

Anne-Laure, gérante du magasin

Consommer local : notre ADN

Depuis 2019, Le Coin du Goût se nourrit de la passion d'Anne-Laure pour les bons produits et a à cœur de participer à la prise de conscience collective en faveur du développement durable :

- **Pour l'environnement** en choisissant des fournisseurs de proximité afin de diminuer l'impact des transports de marchandises.
- **Pour l'économie du territoire** en favorisant les acteurs locaux (producteurs et artisans), en participant au maintien de l'emploi et à la création de richesse dans notre région.

Marché permanent de produits locaux et de qualité



Boucherie
charcuterie



Fruits
& légumes



Produits
laitiers



Épicerie



Poissonnerie



Boissons

Coffret cadeau : offrez du goût et du local

Allier plaisir, éthique et utile, telle est la promesse de nos coffrets cadeau.

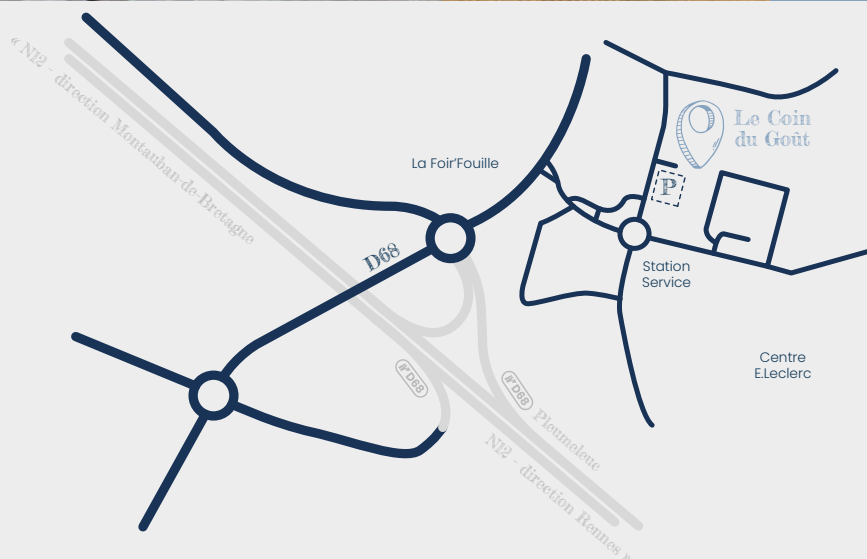
Coffret personnalisé confectionné à la demande, à partir de 15 €



Une offre Traiteur savoureuse et éthique, en mode relax et gourmand

100%

- ☑ « Frais maison »
- ☑ Local et de saison, avec les producteurs du territoire
- ☑ Halte au gaspi : la valorisation des produits frais en fin de vie du magasin
- ☑ Inspiration du chef : créativité et savoir-faire
- ☑ Plaisir : une offre gourmande et pleine de sens



Le Coin du Goût

Marché permanent de produits locaux et de qualité

✦ 9 rue Pasteur – 35137 Pleumeleuc

☎ 02 57 67 54 35

✉ lecoindugout@orange.fr

🌐 www.lecoindugout.bzh

📘 www.facebook.com/LeCoinDuGout35