

À gagner **x3**

**1 bouteille de Crémant
et 1 assortiment
de fruits gourmands***

Concours de Noël !

FAITES-VOUS PLAISIR 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 18/12/2021 (repas de Noël)
ou avant le 28/12/2021 (réveillon du Nouvel An)


LE COIN
du Goût



9 rue Pasteur – 35137 Pleumeleuc



* Tirage au sort le 29/12 parmi les bons de commande réceptionnés - 3 lots contenant une bouteille de Crémant de Loire « Domaine de la Grange » et la sélection de fruits gourmands en jeu - À retirer en magasin - Valeur 35 € - Règlement du jeu concours sur www.lecoindugout.bzh

Une équipe de passionnés du bon goût

Anne-Laure, gérante, s'est entourée d'une équipe dynamique et complémentaire : bouchers, poissonnier, employée en libre-service. Leur engagement : la satisfaction du client et la proximité, en échangeant et en répondant à toutes vos interrogations, dans un magasin accueillant et à taille humaine.



Les passionnés du Coin du Goût de gauche à droite : Paul, Lucie, Christophe, Tiphaine, Adrien, Pierre, Anne-Laure et Loïc



Consommer local : notre ADN

Le Coin du Goût est né de la passion d'Anne-Laure pour les bons produits, dans une logique de consommation de produits de proximité : une offre de produits locaux pour 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.

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

Coffret cadeau Le Coin du Goût

Offrez du goût et du local, pour un cadeau original !

Une large gamme de produits provenant de nos producteurs et artisans locaux : salés, sucrés, gourmands, mais aussi cidres, bières, vins... Pour faire plaisir ou se faire plaisir, la solidarité en plus avec les artisans de nos régions.

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



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



Détour au rayon boisson

Une cohabitation savoureuse entre bières, cidres et jus de pomme de Bretagne et les vins du Val de Loire. Découvrir nos vins, c'est comme une balade en bord de Loire, depuis les vignobles nantais jusqu'à Sancerre, en passant par les coteaux d'Anjou Saumur et de Touraine.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Complétez le bon de commande ci-après →

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

Bon de commande à nous remettre en magasin au plus tard le :
› Samedi 18 décembre 2021 › pour votre repas de Noël.
› Mardi 28 décembre 2021 › pour votre réveillon du Nouvel An.

Nos apéritifs

Verrine de saumon, fromage frais et concombre

□ 1.90 € la pièce : Quantité pièce(s)

Verrine de crevettes au curry

□ 1.90 € la pièce : Quantité pièce(s)

Mini burger « noir » au saumon fumé (froid)

□ 1.95 € la pièce : Quantité pièce(s)

Mini burger Rossini (à chauffer)

□ 1.95 € la pièce : Quantité pièce(s)



Nos entrées

Terrine de poisson « du Coin du Goût »

□ 28.90 €/kg : Quantité kg

Terrine chevreuil à la fine champagne

□ 22.60 €/kg : Quantité kg

Rillettes d'oie

□ 23.90 €/kg : Quantité kg

Pâté en croute pintade & morilles

□ 24.90 €/kg : Quantité kg

Filet de saumon farci à la mousseline de crevettes

□ 39.50 €/kg : Quantité kg

Foie gras de canard maison

□ 119.90 €/kg : Quantité kg

Boudin blanc

□ 15.90 €/kg : Quantité kg

Boudin blanc truffé

□ 19.90 €/kg : Quantité kg

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

□ 5.90 € la pièce : Quantité pièce(s)

Bouchée de Saint-Jacques « du Coin du Goût »

□ 6.50 € la pièce : Quantité pièce(s)

Cassiolette de Saint-Jacques aux légumes*

□ 5.95 € la pièce : Quantité pièce(s)

Cassiolette saumon écrevisses*

□ 5.70 € la pièce : Quantité pièce(s)

Escargot de Bourgogne

□ 7.30 € la douzaine : Quantité douzaine(s)



Nos produits de la mer... sur un plateau

Plateau découverte

- Langoustines moyennes 20/30 x 6
- Pince de tourteau x 1
- Crevettes de Madagascar BIO 40/60 x 6
- Bigorneaux x 50 gr
- Crevettes grises x 50 gr

□ 15.90 € par personne : Quantité pièce(s)

Plateau Bisquine

- Huîtres creuses de Cancale** x 4
- Langoustines moyennes 20/30 x 6
- Crevettes de Madagascar BIO 40/60 x 6
- Bigorneaux x 50 gr
- Crevettes grises x 50 gr
- Pince de tourteau x 1

□ 19.90 € par personne : Quantité pièce(s)

Plateau Corsaire

- Huîtres creuses de Cancale** x 6
- Langoustines moyennes 20/30 x 7
- Pinces de tourteaux x 2
- Crevettes de Madagascar BIO 40/60 x 7
- Bigorneaux x 50 gr
- Crevettes grises x 50 gr

□ 25.90 € par personne : Quantité pièce(s)

Plateau Pesker

- Huîtres creuses de Cancale** x 6
- Langoustines moyennes 20/30 x 7
- Homard européen x 1/2 (400/500 gr)
- Crevettes de Madagascar BIO 40/60 x 7
- Bigorneaux x 50 gr
- Crevettes grises x 50 gr

□ 39.90 € par personne : Quantité pièce(s)

Option possible sur chacun des plateaux :

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

Plateau à la carte possible, à commander directement en magasin.

Les plateaux de fruits de mer sont garantis sous réserve des accords négociés avec nos amis outre-Manche.

Nos plats cuisinés

Médailon de veau sauce forestière

□ 8.50 € la part : Quantité part(s)

Filet de chapon farci porto blanc & cranberries

□ 7.90 € la part : Quantité part(s)

*** Attention : consigne de 1€ pour toutes les cassiolettes. Merci !**

**** Huîtres à ouvrir par vos soins.**

Découvrez la suite →

Nos viandes & volailles

Filet de bœuf

☐ Prix selon le cours : se renseigner en magasin. Quantité : kg

Tournedos 1^{er} choix

☐ 26.90 €/kg : Quantité : kg

Pavé de rumsteak

☐ 26.90 €/kg : Quantité : kg

Rôti de veau festif

☐ 28.90 €/kg : Quantité : kg

Gigot d'agneau

☐ 22.90 €/kg : Quantité : kg

Épaule d'agneau

☐ 24.90 €/kg : Quantité : kg

Carré d'agneau

☐ 24.90 €/kg : Quantité : kg

Dinde fermière (sur commande)

☐ 20.90 €/kg : Quantité : kg

Rôti de canard : piment d'Espelette OU abricot miel

☐ Piment d'Espelette – 28.90 €/kg : Quantité : kg

☐ Abricot miel – 28.90 €/kg : Quantité : kg

Chapon fermier

☐ 21.90 €/kg : Quantité : kg

Pintade chaponnée

☐ 23.90 €/kg : Quantité : kg

Poularde (sur commande)

☐ 18.90 €/kg : Quantité : kg

Oie (sur commande)

☐ 20.90 €/kg : Quantité : kg

Cannette (sur commande)

☐ 16.90 €/kg : Quantité : kg

Farce festive

☐ 19.90 €/kg : Quantité : kg

Magret de canard (400 gr/pièce)

☐ 24.90 €/kg : Quantité : kg

Poulet fermier farci

☐ 17.90 €/kg : Quantité : kg



Nos accompagnements

Majoration de 1€ si les accompagnements sont commandés sans viande

Fricassée de champignons et marrons

☐ 24.90 €/kg : Quantité : kg

Purée de Butternut aux noix

☐ 2.90 € la pièce : Quantité : pièce(s)

Gratin dauphinois aux girolles

☐ 2.90 € la pièce : Quantité : pièce(s)



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.

* Attention : consigne de 1€ pour toutes les casseroles. Merci !

Photos non contractuelles.

Nos plateaux de fromages

Plateau des lutins (pour 4/6 personnes)

- 1 petit Livarot
- 1/2 Petit Moulin (Reblochon de Gévezé)
- 1 brebis frais La Caprarius (Bain de Bretagne)
- 200 gr de Gouda à la truffe
- 200 gr de Tome d'Abondance

☐ 29.50 € la pièce : Quantité : pièce(s)

Plateau des lumières (pour 8/10 personnes)

- 100 gr de Roquefort Papillon noir
- 200 gr de Comté 16 mois
- 1 Chèvre cendré
- 200 gr de Tomme de Vache
- 1/2 crémeux de Bourgogne à la truffe
- 1 Fleur du Gouet (Plaintel)

☐ 36.90 € la pièce : Quantité : pièce(s)

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



Nos desserts

L'assortiment de fruits gourmands de Noël : ananas, mangue, poires, pommes, raisin, kiwi et clémentines

☐ 27 € la pièce : Quantité : pièce(s)

Bûches glacées de Noël

Glace

Vanille & sablé

☐ Pour 4/6 personnes – 16 € la pièce : Quantité : pièce(s)

☐ Pour 6/8 personnes – 25 € la pièce : Quantité : pièce(s)

Vanille & mangue

☐ Pour 4/6 personnes – 16 € la pièce : Quantité : pièce(s)

☐ Pour 6/8 personnes – 25 € la pièce : Quantité : pièce(s)

Sorbets

4/6 personnes – 15 € la pièce | 10/12 personnes – 28 € la pièce

Fraise & cœur de rhubarbe

☐ 4/6 pers. : Quantité : pièce(s) | ☐ 10/12 pers. : Quantité : pièce(s)

Groseille & cœur de melon (nouveau)

☐ 4/6 pers. : Quantité : pièce(s) | ☐ 10/12 pers. : Quantité : pièce(s)

Framboise & cœur de chocolat (nouveau)

☐ 4/6 pers. : Quantité : pièce(s) | ☐ 10/12 pers. : Quantité : pièce(s)

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

☐ 4/6 pers. : Quantité : pièce(s) | ☐ 10/12 pers. : Quantité : pièce(s)

Bon de commande

À nous retourner avant le 18/12/2021 (repas de Noël)
ou avant le 28/12/2021 (réveillon du Nouvel An)

Nom :

Prénom :

Téléphone :

À préparer pour le :/2021 àH.....

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