

Nos Plateaux

Plateau happy raclette
10,50€/pers.

- 200 gr de fromage
- + 8 charcuteries
- 1 tranche de jambon de pays
- 1 rondelle de saucisson à l'ail
- 1 rondelle de saucisson sec
- 1 tranche de poitrine roulée
- 1 rondelle de bacon
- 1 rondelle d'andouille
- 1 tranche de jambon blanc
- 1 rondelle de coppa



Plateau de fromage
37,50€/10pers.

- Comté 24 mois d'affinage
- Saint nectaire fermier
- Kalbach suisse
- Camembert
- Sapin de chèvre cendré
- Brie de Meaux
- Tomme de Savoie



Plateau à pierrade
9,90€/pers.

- 200gr de viandes au choix
- Bœuf - porc - veau - porc fumé



Une assiette de légumes
à griller est comprise !

Tous nos plats
sont faits maison,
nos viandes proviennent
de circuits courts
Origine et fabrication
française.

LES SAVEURS
DE LA FERME

Boucherie

Le Boucher a sélectionné pour vous !

Rôti de porc	14,90€/kg
Rôti de porc orloff	16,90€/kg
Filet mignon de porc	21,90€/kg
Rôti de veau orloff	30,90€/kg
Côte de bœuf	29,90€/kg
Gigot d'agneau farci au beurre persillé	29,90€/kg
Faux filet façon tournedos	35,00€/kg

Le porc provient de notre élevage à Plouneventer.
Bovins, veaux, agneaux sélectionnés par nos soins dans un rayon de 30 km
chez des éleveurs respectueux du bien-être animal.

Chapon fermier
de Ploudaniel
23,50€/kg



Sélection de volailles fermières

Chapon de pintade fermière 1.8 à 1.9kg	26,00€/kg
Dinde fermière 3.2 à 4kg	22,40€/kg
Pintade Désossée farcie environ 6 pers	35,00€
Caille	17,40€/kg
Farce forestière	15,00€/kg
Farce marrons et foie gras	20,00€/kg
Farcir votre volaille	15,00€/volaille
Foie gras mi cuit maison	120,00€/kg

Nos farces sont de fabrication maison

Merci d'effectuer vos commandes au plus tard jusqu'au
jeudi 18 décembre pour les fêtes de Noël
et **vendredi 26 décembre** pour les fêtes de nouvel an

11 rue Henri Dunand 29800 landerneau
www.les-saveurs-de-la-ferme-landerneau.fr
02 98 32 19 34

2025

Carte Traiteur de Noël



Une équipe de
Professionnels
À votre service
pour vos repas
de Fêtes depuis
plus de 15 ans !

LES SAVEURS
DE LA FERME

11 rue Henri Dunand 29800 landerneau
www.les-saveurs-de-la-ferme-landerneau.fr
02 98 32 19 34

LES SAVEURS
DE LA FERME

Les Apéritifs

Réductions chaudes plateaux de 25 pièces	19,00€
Mini bouchées de fruits de mer	
Mini bouchées à la reine, Mini tartes st Jacques	
Minis pizzas, Minis quiches lorraines	
Mini burger (à chauffer) la pièce	1,60€
Pain surprise maison 60 canapés environ	38,00€
Mini-wraps & mini crêpes Plateau de 40 pièces	30,00€
Assortiments Wraps roulés et de crêpes roulées avec différentes garnitures	
Toasts plateau de 40 pièces	30,00€
Planche apéro pour 8 personnes	27,00€
Jambon cru- rosette chorizo saucisson à l'ail olives fêta comté	
Cuillère gourmande Plateau de 16 pièces	25,00€
Saumon crème ciboulette, foie gras figues & pain d'épices	
Mini-choux garnis Plateau de 12 pièces	19,00€
Saumon fumé, foie gras	

Nos Menus

Menu enfant
9,00€
Burger des saveurs
Rôsti de pomme de terre
Kinder surprise

Menu à 23,00€
+ 2€ de consigne
3 réductions chaudes
2 cuillères gourmandes
Cassolette de la mer
Filet mignon sauce au cidre
Écrasé de pomme de terre
au romarin
Tomate provençale
Crèmeux de potimarron

Menu à 26,00€
+ 2€ de consigne
3 réductions chaudes
2 cuillères gourmandes
Cassolette de saint-jacques
Cuisse de canard confite
sauce poivre
Écrasé de pomme de terre
au romarin
Tomate provençale
Crèmeux de potimarron

Menu à 29,00€
3 réductions chaudes
2 cuillères gourmandes
Assiette autour du foie gras
Filet de veau sauce aux truffes
Écrasé de pomme de terre
au romarin
Tomate provençale
Crèmeux de potimarron

Les Entrées chaudes

Coquille Saint Jacques à la bretonne (consigne + 1€)	6,50€
Cassolette de Saint Jacques	7,50€
sur son lit de petits légumes (consigne +2€)	
Feuilleté de Saint Jacques sur lit de fondue de poireaux	6,50€
Cassolette de la mer aux petits légumes	6,00€
et son crumble de sarrasin (consigne +2€)	

Les Entrées froides

Assiette autour du foie gras	11,00€
Foie gras maison, pain d'épices, confit d'oignons & sa garniture de figues	
Assiette terre et mer	13,00€
Foie gras, crevettes, magret, jambon cru, saumon fumé	
Assiette du pêcheur	13,00€
Saumon fumé, 6 crevettes et 3 langoustines, tzatziki et mayonnaise	
Foie gras maison nature ou pain d'épices	120,00€/Kg
Saumon fumé maison	59,00€/Kg
Paté en croute maison, foie gras et morille	48,00€/Kg

Les Plats

Pavé de veau fermier sauce aux morilles	8,00€
Filet mignon de porc sauce au cidre	7,00€
Jambon à l'os sauce paysanne	4,90€
Cuisse de canard confite sauce poivres	8,50€
Suprême de pintade sauce Normande	6,90€
Suprême de chapon sauce aux morilles	7,50€
Rôti de pintade désossée	7,00€
forestière	
Filet de bœuf rossini sauce poivre	15,00€
Souris d'agneau confite au thym et miel	12,00€
Filet de veau	9,00€
cuit basse température sauce aux truffes	
Lieu jaune à la bretonne	12,50€
far noir, légumes de saison, sauce beurre blanc	
Brochette de saint Jacques	12,50€
sauce au beurre blanc, accompagné de poêlée de légumes, tomates provençale, petit gratin de pommes de terre	

Les Garnitures

Far noir	1,70€
Gratin dauphinois	2,50€
Gratin de légumes	3,00€
Poêlée forestière	2,50€
Tomate provençale entière	1,50€
Pommes de terre grenaille	2,50€
Écrasé de pomme de terre au romarin	3,00€
Crèmeux de potimarron	3,00€

LES SAVEURS
DE LA FERME

02 98 32 19 34

www.les-saveurs-de-la-ferme-landerneau.fr

