



Guéguen Traiteur

Z.I. du Vern - 29400 Landivisiau

02 98 68 11 20

06 19 09 79 17

Mail : traiteurgueguen@gmail.com

Site web : www.traiteur-gueguen.fr



Mariages, baptêmes, communions, anniversaires, retraite,
cocktails, repas d'entreprise etc...

Pour 4, pour 100,... **on s'adapte à vos besoins**



- ✓ Location de vaisselle et divers matériels
- ✓ Boissons en dépôt
- ✓ Possibilité de livraison / service



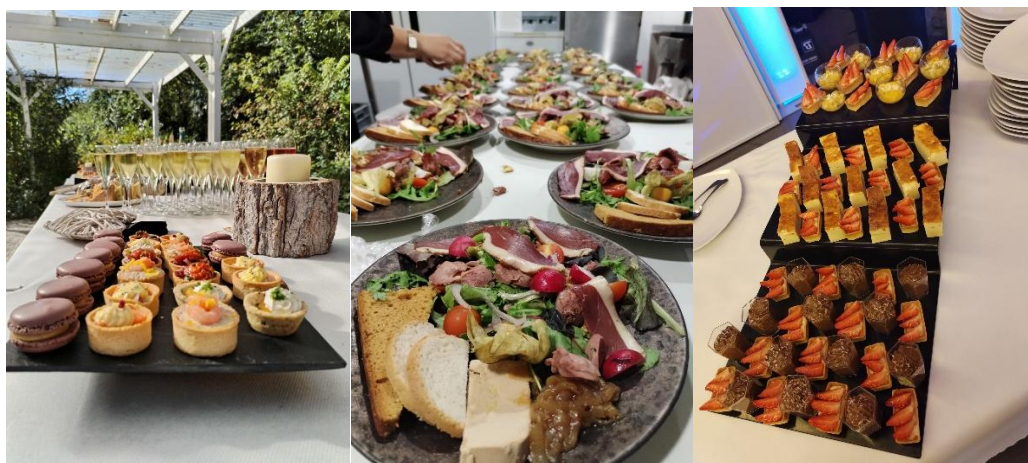
- ✓ **Maintien en température** des plats chauds en caissons isothermes



- ✓ Devis gratuit

Créateur de moments d'exception

Pour que vos repas de fête soient une réussite, passez vos commandes !!



*Des arrhes vous seront demandées pour toute confirmation de commande
Par souci d'organisation, une commande ne peut plus être modifiée 48 heures avant réception*

**Tarifs au
1^{er} janvier 2026**

A l'apéritif

Cocktails	• Cocktail exotique et ses fraises.....	7,90 €	/Litre
	• Punch et ses fruits.....	7,90 €	/Litre
	• Cocktail sans alcool.....	5,90 €	/Litre
 <i>Prêt de vasques et louchettes pour faciliter le service</i>			
Froid	• Toasts variés.....	0,80 €	/Pièce
	• Mini sandwich triangle garni et pains nordiques.....	0,80 €	/Pièce
	• Tartelettes biscuits salées garnies.....	0,80 €	/Pièce
	• Croustillants provençaux <i>tomates confites, mozzarella, etc.</i>	0,90 €	/Pièce
	• Bruschettas de canard <i>tomates confites, magret fumé etc.</i>	0,90 €	/Pièce
	• Mini brochette italienne <i>tomates confites, mozza et jambon sec</i>	0,90 €	/Pièce
	• Crêpes blé noir <i>façon wrap</i>	0,80 €	/Pièce
	• Mini tortillas garnies (wrap).....	0,90 €	/Pièce
	• Assortiment de minis macarons salés <i>rillettes poissons</i>	0,90 €	/Pièce
	• Navettes briochées garnies.....	0,90 €	/Pièce
	• Mini brochette de fruits 4 à 5 fruits.....	0,90 €	/Pièce
	• Carpaccio <i>St Jacques ou saumon</i>	1,00 €	/Pièce
Nouveau	• Verrines salées variées.....	1,50 €	/Pièce
	• Macaron foie gras et pommes.....	1,50 €	/Pièce
Chaud	• Mini feuilleté saucisses, merguez, jambon/fromage etc.....	0,90 €	/Pièce
	• Mini quiche.....	1,20 €	/Pièce
	• Assortiment asiatique <i>minis nems, samoussas et accras</i>	1,20 €	/Pièce
Nouveau	• Mini risotto aux cèpes et crevettes.....	1,50 €	/Pièce
Nouveau	• Mini double cheeseburger.....	1,60 €	/Pièce
	• Mini cassolette de St Jacques.....	1,60 €	/Pièce
Les p'tits plus	• Plateau de légumes et ses sauces (20-30 pers environ).....	35,00 €	/Pièce
	• Méli-mélo du soleil (pastèque, melon, kiwis, menthe...).....	35,00 €	/Pièce
	• Plateau de foie gras (minimum 25 personnes).....	4,50 €	/pers

• Animation « PLANCHA » : prix variable selon la prestation (avec service)

✓ **Possibilité de cocktails dinatoires et de formules « sur mesure »**

Nouveautés pour les buffets dinatoires debout :

• Salades composées en ramequins individuels 150g.....	1,90 €	/Pièce
• Minis sandwichs variés <i>thon, poulet, saumon, jambon sec etc.</i>	1,80 €	/Pièce
• Minis sandwichs aux fromages <i>chèvre, camembert, brie, etc.</i>	1,80 €	/Pièce
• Planches charcuteries et fromages.....	6,50€	/Pers

Entrées froides

• Salades composées et crudités 280g voir notre liste.....	3,20 €	La part
• ½ melon Bayonne.....	4,50 €	/Pièce
• Cornet de jambon/macédoine sur lit de macédoine.....	4,50 €	La part
• Assiette campagnarde (Laitue,œufs,lardons,charcuteries,etc).....	5,50 €	/Pièce
• Salade césar (sauce césar, poulet, parmesan, tomates, croûtons).....	5,50 €	/Pièce
• Assiette en fête (magret fumé, gésiers, tomates, parmesan, etc)	5,90 €	/Pièce
• Nos assiettes du moment voir notre liste.....	5,90 €	/Pièce
• Bateau de macédoine et saumon ou crevettes 250g.....	5,90 €	/Pièce
• Assiette de foie gras 40g confit d'oignons, pain d'épices etc.....	9,50 €	/Pièce
• Assiette de la mer crevettes, saumon, terrine St-Jacques etc.....	11,00 €	/Pièce
• Assiette terre & mer foie gras, crevettes, saumon etc.....	11,00 €	/Pièce
• Assiette périgourdine magret de canard, gésiers de volaille, foie gras, salade, noix, confit d'oignon, toasts grillés etc.....	11,00 €	/Pièce
• Plateau de fruits de mer « du pêcheur » prix selon cours.....	24,00 €	La part
• Plateau de fruits de mer « Royal » prix selon cours	30,00 €	La part

 Inclus avec les plateaux : mayonnaise, vinaigre/échalotes, citrons, rinces doigts etc...



Entrées chaudes

* Accompagnement : Riz

• Velouté de légumes ou velouté de potimarrons.....	2,00 €	La part
• Velouté de butternut au foie gras et son pain aillé.....	3,50 €	La part
• Feuilleté de jambon et champignons.....	4,90 €	/Pièce
• Feuilleté à la reine veau, jambon et champignons.....	5,50 €	/Pièce
• Feuilleté au foie gras, compotée oignons et pleurotes.....	8,50 €	/Pièce
• Feuilleté de la mer pétoncles, crevettes, moules, encornets etc.....	7,90 €	/Pièce
• Feuilleté de St-Jacques aux petits légumes.....	8,90 €	/Pièce
• Cassolette aux fruits de mer*.....	7,50 €	/Pièce
• Papillote Océane rouget, crevettes, st jacques, légumes, sauce*.....	8,90 €	/Pièce
• Cassolette de St-Jacques à la bretonne ou champagne*.....	9,50 €	/Pièce
• St Jacques sur fondue de poireaux en feuille de brick.....	9,50 €	/Pièce
• Brochette de st jacques sur fondue de poireaux*.....	11,00 €	/Pièce
• Possibilité de choisir dans la liste des poissons au dos.....	11,00 €	/Pièce

Viandes cuisinées et plats chauds (Maintien en température)

	• Rougail saucisses + sauce forte (à part)	5,50 €	La part
	• Echine de porc forestier au poivre ou madère ou aux pruneaux.....	5,50 €	La part
	• Jambon à l'os sauce forestière, au poivre ou madère.....	5,80 €	La part
	• Joue de porc confite à la créole, au poivre, forestière.....	7,80 €	La part
	• Echine de porcelet confite et son jus au thym et à l'ail.....	8,90 €	La part
	• Filet mignon de porc aux cèpes et girolles OU cidre.....	6,90 €	La part
	• Escalope de dinde à la crème.....	4,90 €	La part
	• Emincé de dinde sauce suprême/ Blanquette de dinde.....	5,90 €	La part
	• Navarin de dinde navets, carottes, petits pois, poireaux.....	5,90 €	La part
Nouveau	• Sauté de dinde forestier ou moutarde ou curry coco.....	5,60 €	La part
	• Poulet basquaise (cuisse ou blanc)	5,90 €	La part
	• Poulet sauce suprême (escalope ou sauté de poulet)	5,90 €	La part
Nouveau	• Fondant de poulet curry coco ou moutarde ou forestier.....	5,90 €	La part
	• Aiguillettes de canard aux 4 baies (3 par personne : 120g)	8,90 €	La part
	• Cuisse de canard confite aux poivres, à l'orange ou forestière.....	9,50 €	La part
	• Magret de canard (1/2 par pers) poivres, orange ou forestière.....	9,50 €	La part
	• Bœuf carottes / Bourguignon / Strogonoff / Goulasch.....	8,50 €	La part
	• Blanquette de veau ou veau marengo.....	7,90 €	La part
	• Noix de veau forestière.....	8,90 €	La part
	• Navarin d'agneau navets, carottes, petits pois, poireaux.....	8,90 €	La part
	• Chevreuil grand veneur.....	8,90 €	La part
Plats uniques	• Couscous 1 bœuf, poulet, merguez	8,40 €	La part
	• Couscous 2 ½ bœuf, ½ agneau + poulet + merguez.....	8,90 €	La part
	• Couscous 3 agneau, poulet, merguez	9,30 €	La part
	• Paëlla 500g crevettes, moules, calamar, chorizo, poulet.....	8,20 €	La part
	• Kig ha farz 1 far, légumes, lard, saucisson et lipic.....	8,20 €	La part
	• Kig ha farz 2 far, légumes, lard, saucisson, palette et lipic	9,40 €	La part
	• Kig ha farz 3 far, légumes, lard, saucisson, jarretou ou bœuf et lipic....	10,50 €	La part
	• Choucroute garnie 500g.....	8,90 €	La part
	• Cassoulet 500g, haricots, saucisses, lard, saucissons et canard.....	9,50 €	La part
	• Tartiflette au reblochon 500g et salade verte.....	8,20 €	La part
	• Hachis parmentier de bœuf 500g et sa salade	8,20 €	La part
	• Parmentier de canard 500g et sa salade	9,90 €	La part
	• Lasagnes fraîches 500g et salade verte.....	8,20 €	La part
	• Pomme de terre au lard 2 tranches lards, lardons, oignons.....	7,50 €	La part

Nouveau

Voir notre gamme été : Saucisses, merguez, brochettes, frites



Poissons

Nouveau	• Duo norvégien au poivre de Sichuan en transparence*....	9,90 €	La part
	• Papillote de cabillaud aux légumes du soleil*.....	9,90 €	La part
	• Pavé de saumon à l'oseille*.....	9,90 €	La part
	• Filet de sandre et St-Jacques à la crème de poireaux*.....	12,90 €	La part
	• Filet de bar sur embeurrée de légumes, pdt et émulsion d'oseille.....	12,90 €	La part
	• Lotte à l'armoricaine*.....	12,90 €	La part
*Poissons accompagnés de riz des îles			

Porcelets et agneaux (Maintien en température)

- Porcelet grillé **avec garnitures et sauce aux choix (inclus dans le prix)**
 - 20 à 25 personnes : 12,40 € la part - 26 à 30 personnes : 10,90 € la part -
 Plus de 30 personnes : 10,00 € la part
- Cochon grillé (fourni par le client) + garniture + sauce : 4,90 € la part
- Agneau méchoui (environ 35 pers) avec garnitures et sauce aux choix : 15,00 € la part
 - Les sauces : forestière, madère ou poivres

Garnitures (*Maintien en température)

Grenailles	• Pomme de terre au four (au sel de Guérande)	2,70 €	La part
	• Pomme de terre à l'ancienne (oignons et lardons).....	2,80 €	La part
	• Pomme de terre sarladaises (graisse d'oie et champignons)....	2,80 €	La part
	• *Pomme de terre vapeur.....	2,00 €	La part
	• *Gratin dauphinois.....	2,70 €	La part
	• *Gratin aux brocolis (pdt, brocolis et lardons).....	2,90 €	La part
	• *Gratin aux 3,4,5 ou 6 légumes (pdt, carottes, Courgettes / +brocolis / +poireaux / +céleris).....	2,90 €	La part
	• *Gratin aux légumes grillés OU gratin méditerranéen.....	3,20 €	La part
	• *Ratatouille et semoule.....	2,70 €	La part
	• Mille-feuille de pdt Anna et légumes provençaux.....	3,50 €	La part
Nouveau	• *Embeurrée de légumes du moment et pdt.....	3,00 €	La part
Nouveau	• *Riz ou riz des îles.....	1,00 €	La part
Nouveau	• *Ecrasé de pdt à l'huile de noix et cèpes.....	2,80 €	La part
Deuxième garniture	• Haricots verts cuisinés.....	1,00 €	La part
	• ½ tomate provençale	1,00 €	/Pièce
	• Fagot de haricots verts lardés.....	2,00 €	/Pièce
	• Embeurrée de légumes du moment.....	2,00 €	La part
	Tian de légumes.....	2,00 €	/Pièce

Desserts

	• Flan aux œufs <i>nature ou aux pommes</i>	1,80 €	/Pièce
	• Far breton <i>ou aux pruneaux ou aux raisins secs</i>	1,80 €	La part
	• Crème brûlée (<i>à brûler au dernier moment</i>).....	2,40 €	/Pièce
	• Salade de fruits à la menthe <i>ou nature</i>	2,20 €	La part
	• Mousse au chocolat.....	2,20 €	/Pièce
	• Tiramisu <i>aux framboises ou café ou spéculoos</i>	2,60 €	/Pièce
	• Panacotta <i>framboises ou à la mangue, etc</i>	2,20 €	La part
	• Tarte à l'ancienne <i>aux pommes, poires ou abricots</i>	2,20 €	La part
	• Tarte multifruits.....	2,20 €	La part
Nouveau	• Crumble aux pommes.....	2,40 €	La part
	• Tarte aux fraises.....	3,50 €	La part
Nouveau	• Verrine fromage blanc, poire, spéculoos.....	2,60 €	La part
	• Millefeuilles.....	3,90 €	La part
	• Gâteau spéculoos <i>mousse spéculoos et gianduja</i>	3,90 €	La part
	• Framboisier <i>mousse vanille, framboises et éclats de pistaches</i>	3,90 €	La part
	• Fraisier <i>mousse vanille, ½ fraises et compotée de fraises</i>	3,90 €	La part
	• Craquant trois chocolats <i>Duo mousse chocolat blanc et chocolat au lait et feuillantine chocolat noir</i>	3,90 €	La part
	• Feuillantine chocolat <i>mousse chocolat noir et feuillantine</i>	3,90 €	La part
	• Framboises passion <i>craquant crèmeux framboise, mousse Mangue passion, craquant chocolat blanc, riz soufflé et coco râpée</i> ...	3,90 €	La part
	🍷 Offert : Décoration des gâteaux et personnalisation <i>« Joyeux anniversaire » / « Baptême Léa » / « Retraite Jean »</i>		
	• Mignardise sucrée (mini 15g / assortiment).....	1,00 €	/Pièce
	• Mini macaron (assortiment).....	0,90 €	/Pièce
	• Assiette gourmande (<i>3 minis desserts aux choix</i>)..... <i>Panacotta fruits rouges, tartare de fruits, craquant 3 chocolats, Framboisier, caramel/poires, mousse au chocolat etc...</i>	3,90 €	/Pièce
	• Buffet de desserts : Assortiment (3 par personne)..... <i>Tiramisu, panacotta, salade de fruits à la menthe, carpaccios d'ananas, craquant 3 chocolats, framboisier, mousse chocolat etc...</i>	3,90 €	/Pers

✓ Coulis fruits rouges, mangue ou crème anglaise : 0.40 € la part

✓ Plateau assortiment de fromages (3 morceaux par personne) et salade verte : 3,80 € la part



Les vins

Toutes les boissons sont
en dépôt
Reprise si pas entamées

Vin rouge

• Merlot Pays D'Oc « Louis de Venenge ».....	7,90 €	75 cl
• Blaye ou Côtes de Bourg.....	8,20 €	75 cl
• Côte du Rhône ou Fitou <i>Récoltant</i>	8,90 €	75 cl

Vin rosé

• Celliers du Colombier IGP Terres du Midi.....	7,90 €	75 cl
• IGP île de beauté.....	8,90 €	75 cl

Vin blanc

• Celliers du Colombier IGP Colombard Sauvignon.....	7,90 €	75 cl
• Chardonnay « Pays D'Oc » <i>récoltant</i>	8,90 €	75 cl

Les bulles

• Blanc de Blanc « Adrien Romet » <i>Méthode traditionnelle</i>	7,90 €	75 cl
• Crémant de Loire.....	10,90 €	75 cl
• Champagne.....	22,00 €	75cl

Les cubis Possibilité de prêt de carafes et tonnelets

• Merlot rouge 5L.....	25,00 €	75 cl
• Merlot rouge 10L.....	35,00 €	75 cl
• Cinsault rosé 5L.....	25,00 €	75 cl
• Cinsault rosé 10L.....	35,00 €	75 cl
• Sauvignon blanc 3L.....	15,80 €	75 cl
• Sauvignon blanc 5L.....	25,00 €	75 cl

à la vôtre



Buffets variés à composer suivant vos envies et budget

• Salades composées et crudités (21 variétés aux choix).....	3,20 €	La part
..... Voir notre liste détaillée.....		280g
• Pâté de campagne.....	1,20 €	La part
• Charcuteries sur plat <i>jambon, poitrine roulée, saucisson à l'ail, andouille, salami, rosette</i>	3,20 €	La part
• Viandes froides <i>poulet, rosbeef, rôti de porc (2 tranches)</i>	3,20 €	La part

Proposition de buffet campagnard

- 1) Buffet campagnard à **11,90 €/personne**
 - Salades et crudités au choix (280g)
 - Moitié charcuteries traditionnelles
 - Moitié viandes (rosbeef, poulet, rôti porc)
 - Melon
 - Terrines de pâtés
 - Tarte à l'ancienne ou aux fruits
 - Mayonnaise et cornichons
 - Supplément pain-beurre : + 1,00 €
- 2) Buffet Terre et mer à **13,90 €/personne**
 - Salades et crudités au choix (280g)
 - Moitié charcuteries traditionnelles
 - Moitié viandes (rosbeef, poulet, rôti porc)
 - Melon
 - Terrine de la mer (et/ou charcutière)
 - Crevettes
 - Tarte à l'ancienne ou aux fruits
 - Mayonnaise et cornichons
 - Supplément pain-beurre : + 1,00 €

Possibilité de buffets « sur mesure » : œufs mimosas, tomates parisiennes, poissons, huîtres, crabes, saumon fumé, langoustines etc...



Location

Vaisselle (Vous prenez la vaisselle propre et vous la rendez non lavée)

- ✓ Exemple de 2 formules : (possibilité d'adapter la formule souhaitée)
- **Vaisselle basique** (1 fourchette, 1 couteau, 1 petite cuillère, 1 assiette basique, 1 verre basique sans pied) : 1.40 € / personne
- **Vaisselle améliorée** (1 fourchette, 1 couteau, 1 petite cuillère, 1 assiette plate, 1 assiette dessert, 1 verre à pied, 1 tasse) : 2.00 € / personne
- **Autres** : flûtes, coupes à champagne, corbeilles à pain, assiettes creuses...

Divers matériels

Nouveau

- Sono puissante 1000 w avec micro : 50€ OU 80€ les 2 reliées entre elles (150€ de caution par enceinte)
- Percolateur à café (sans tasse et sans café) : 20,00 €
- Machine à café rapide en prêt + pichets : 9,50 € la dose (environ 20 cafés)
- Réfrigérateur grand modèle : 30,00 €