Fromages

- Plateau de fromages 5.50 € / personne
  - 3 morceaux par personne
  - Salade verte et vinaigrette
  - Confiture aromatisée, noix



Menu enfants

- Cheeseburger maison + râpé de pomme de terre 10.00 € / enfant
  - 1 boisson et 1 surprise

Merci à tous pour votre fidélité !
Joyeuses fêtes de fin d'année



Julien, Sylvain, Duncan, Marion et Serge

Guéguen Traiteur

Z.I. du Vern - 29400 Landivisiau
02 98 68 11 20
Julien : 06 19 09 79 17
Mail : traiteurgueguen@gmail.com
Site : www.traiteur-gueguen.fr

Vous propose pour vos réceptions de fin d'année 2026



Possibilité de maintien en température des plats chauds pour les groupes !!



Fermeture cette année pour le réveillon de Noël

Commandes à passer au plus tard le :

- ***22 décembre pour le réveillon du nouvel an***

Les mises en bouche

- Cocktail de noël 9,00 € / litre
- Cocktail sans alcool 7,50 € / litre

- Formule Exception (5 pièces par personne) 6,00 € / pers
  - *Macaron foie gras et pommes, navette briochée jambon sec, Crêpes blé noir façon wrap, verrine panacotta salée au saumon, mini cassolette st jacques (à chauffer)*

- Ardoise en fête (minimum 5 personnes) 7,90 € / pers
  - *Divers fromages, jambon Serrano, chorizo, rosette, olives, pain aillé...*

Les entrées

FROIDES

- Assiette de fruits de mer 19,00 € / assiette
  - ½ araignée, 5 crevettes, 4 langoustines, bigorneaux, mayo, citron
- Plateau de fruits de mer du pêcheur (en entrée) 24,00 € / part
  - ½ araignée, 6 crevettes, 4 langoustines, 2 huîtres, bigorneaux, mayo, citrons, vinaigre échalotes
- Plateau de fruits de mer Royal (en repas) 30,00 € / part
  - ½ araignée, 10 crevettes, 6 langoustines, 3 huîtres, bigorneaux, mayo, citrons, vinaigre échalotes
- Assiette périgourdine 13,00 € / pièce
  - *Foie gras, magret fumé, jambon sec, mesclun, confit d'oignons, pain d'épices, etc…*

CHAUDES

- Feuilleté au foie gras 9,50€ / pièce
  - *Confit d'oignons, foie gras et pleurotes*
- Cassolette à la bretonne + far noir 9,50€ / pièce
  - *St Jacques, moules, crevettes, encornets*
- Cassolette de St Jacques au Champagne + far noir 12.80 € / pièce
  - *St Jacques, légumes, champignons, sauce crémeuse au Champagne*

Poisson

- Pavé de saumon aux agrumes 10.00 € / part

Les viandes

- Echine de porc cuisson basse température
  *Sauce forestière ou aux 5 baies** 6,00 € / part
- Filet mignon de porc *aux cèpes et girolles** 7,90 € / part
- Noix de veau aux saveurs des bois* 8,90 € / part
- Cuisse de canard confite *sauce aux 5 baies ou forestière** 9,80 € / part
- Sauté de chapon *flambé au calvados et ses marrons** 8,90 € / part
- Civet de cerf aux épices de noël* 9,50 € / part

Possibilité de maintien en température (suivant le nombre) : *

Les accompagnements

- Ecrasé de pomme de terre aux cèpes et huile de noisettes* 3,00 € / part
- Pomme de terre grenailles *au sel de Guérande* 3,00 € / part
- Pomme de terre sarladaises à la graisse d'oie et champignons 3,00 € / part
- Gratin dauphinois *(250g)** 3,00 € / part
- Gratin truffé *(250g)* * 3,90 € / part
- Gratin aux 5 légumes *(250g)* * 3,20 € / part
  - Pomme de terre, courgettes, carottes, brocolis et poireaux

Deuxième garniture

- Embeurrée de légumes 2,80 € / part
  - Carotte jaunes et oranges, navets, courgettes…
- Crumble de légumes provençaux 2,80 € / part