

Maison Corduan

Le Traiteur de vos Saveurs



BOUCHERIE CHARCUTERIE **TRAITEUR** RESTAURATION





Nos **APÉRITIFS**

Plateau de bouchées cocktail 20 pièces	20,90 €
Plateau de verrines 16 pièces	30,90 €
Plateau mixte 20 pièces (12 verrines, 8 briochettes)	29,90 €
Verrine pièce (minimum 16 pièces)	2,00 €
Bouchées cocktail pièce (minimum 16 pièces)	1,10 €
Tapas pièce	1,90 €
Mini sandwich	2,20 €
Planches de charcuterie apéritive	4,10 € /pers.

Nos **FORMULES APÉRO**

Juste l'apéro : 3 bouchées cocktail, 2 verrines, 1 tapas, 1 mini sandwich	10,90 € / personne
Apéro dînatoire : formule Juste l'apéro + 1 planche de charcuteries + 2 bodegas fraîcheur	16,90 € / personne
L'apéro qui va plus loin : apéro dînatoire + 1 planche de fromages + mignardises sucrées (3/pers)	22,90 € / personne

Nos **PAINS FESTIFS**

(56 PIÈCES - TARIF / PERSONNE)

Pain surprise terre : jambon blanc, rosette, rilette de porc, chorizo, salami, saucisson à l'ail, andouille	38 €
Pain surprise mer : saumon fumé, rilette de saumon, rilette de crabe	40,90 €
Pain surprise mixte : jambon blanc, rosette, rilette de porc, salami, saumon fumé, rilette de saumon	39,90 €



Nos ENTRÉES



NOS ENTRÉES CHAUDES

Coquille Saint-Jacques à la bretonne : noix de Saint- Jacques, sauce bretonne, chapelure	6,90 €
Vol au vent de ris de veau : ris de veau, champignons, poireaux, crème	8,90 €
Poêlon de Saint-Jacques Mascareigne : noix de Saint- Jacques, riz cuisiné, julienne de légumes et sauce Mascareigne	9,90 €
Tarte fine Saint-Jacques : noix de Saint- Jacques et fondue de poireaux à la crème	8,80 €

NOS ENTRÉES FROIDES

Coquille de saumon avec macédoine.....	4,80 €
Coquille de colin avec macédoine.....	4,80 €
Coquille de langouste avec macédoine	7,80 €
Tartare de saumon aux agrumes et son carpaccio de Saint-Jacques	7,40 €
Pascaline de volaille	5,60 €
Pagode des îles	6,20 €
Assiette gourmande (foie gras, jambon de pays, rilette saumon, saumon fumé et 3 crevettes)	11,50 €
Melon surprise (selon saison)	6,20 €
Gâteau de crêpes	5,50 €
Fond d'artichaut norvégien	5,60 €
Douceur d'Italie	5,40 €





Nos SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES

Nos pierrades : 200g/personne accompagné d'un duo de sauce

Trio : bœuf, dinde, mignon de porc	6,90 €
Tradition : bœuf, dinde, mignon de porc, veau	7,50 €
Boucher double : bœuf, mignon de porc, veau, canard, lard fumé, andouillon	8,10 €

NOS RÔTIS

Pensez à nos formules raclette 8,90 €/pers.

Rôti de dinde aux pommes : filet de dinde, pommes rôties, farce fine de volaille	23,70 € / kg
Rôti de dinde maraîcher : filet de dinde, petits légumes, farce fine de volaille	23,70 € / kg
Rôti de pintade aux cèpes : pintade, cèpes, farce fine de volaille	29,90 € / kg
Filet mignon verger : mignon de porc, lard fumé, pruneaux, abricots	28,20 € / kg
Filet mignon à la provençale : mignon de porc, tomates confites, échalotes, persil.....	28,20 € / kg
Rôti de bœuf maître d'hôtel : persillée de bœuf et beurre maître d'hôtel	33,90 € / kg

Nos PLATS CUISINÉS

NOS PLATS DE VIANDES CUISINÉES

Magret de canard douceur de miel et agrumes, gratin dauphinois	8,90 €
Souris d'agneau aux épices douces , gratin dauphinois	10,50 €
Suprême de pintade aux cèpes , gratin dauphinois	8,90 €
Pavé de veau aux envies de saison , gratin dauphinois	9,20 €
Mironton de joue de bœuf , gratin dauphinois	8,90 €
Mignon de porc catalan , ratatouille, galette de pommes de terre	7,90 €
Joue de porc paysanne , gratin dauphinois	8,90 €
Émincé de volaille à la crème , pommes de terre au beurre (plat enfant)	5,90 €



NOS PLATS DE POISSONS CUISINÉS

Filet de bar aux agrumes , riz aux amandes et folie de légumes	11,90 €
Cœur de merlu et coulis de poivron , méli-mélo de céréales et riz	8,20 €
Trilogie sauce Compostelle : saumon, limande, noix de St-Jacques et riz cuisiné	8,90 €

NOS PLATS CONVIVIAUX

Poulet coco , pommes de terre douces et riz	7,60 €
Tajine de veau , semoule	8,80 €
Tajine de porc , pommes de terre grenaille	8,50 €
Rougail saucisse , riz basmati	7,20 €
Couscous	8,70 €
Paëlla	8,90 €
Choucroute alsacienne	8,60 €
Choucroute de la mer	11,90 €

Nos BUFFETS



Buffet tradition : méli-mélo de charcuteries, pâté, rôti de bœuf, rôti de porc, crudités en assortiments (selon notre sélection, nous consulter), mayonnaise, cornichons pain et beurre.

11,90 € / personne

Buffet tradition + : méli-mélo de charcuteries, pâté, rôti de bœuf, rôti de porc, crudités en assortiments (selon notre sélection, nous consulter), plateau fromage, salade verte, dessert, mayonnaise, cornichons, pain et beurre

15,90 € / personne

Buffet tradition ++ : méli-mélo de charcuteries, pâté, rôti de bœuf, rôti de porc, crudités en assortiments (selon notre sélection, nous consulter), médaillon saumon macédoine, mayonnaise, cornichons, pain et beurre

16,90 € / personne



2 *Saint-René* **BOUTIQUES** *Hillion*

Boutique **HILLION**

6 rue de la Tour Fa

22120 Hillion

02 96 32 21 01

HORAIRES

Du mardi au vendredi

8H30 · 13H

15H30 · 19H30

Le samedi *en continu*

8H30 · 18H

Le dimanche

9H · 12H30

FERMÉ Le lundi

Boutique **ST RENÉ**

ZA des Grands Champs

22120 Saint-René

02 96 62 59 04

HORAIRES

Du mardi au samedi

en continu

9H30 · 19H

FERMÉ

Le dimanche et lundi



**RESTAURATION
RAPIDE
SUR PLACE**



michel.corduan@wanadoo.fr

www.corduan-traiteur-hillion.com

