

L'ENTREPÔT

Restaurant
Cuisine bistrot

Carte traiteur

4bis avenue Pierre Marzin
zone de Pégase
22300 LANNION
Fixe : 02 96 38 91 77
Mobile : 06 74 96 51 93
lentrepot22@gmail.com

Petits déjeuners & Pauses café

6,50€/personne

Petit déjeuner

café, thé nature ou chocolat

•
pain, beurre et confiture
croissant

•
jus d'orange
eau minérale

Sucre, lait et serviettes fournis.

Pause café

café ou thé nature

•
mini-viennoiseries
madeleines
(3pièces par personnes)

•
jus d'orange
eau minérale

Sucre, lait et serviettes fournis.

Plateaux repas

14€/personne

Savoureux, équilibrés, et pratiques à déguster, nos plateaux repas à retirer au restaurant ou livrés, sont établis chaque jour avec des produits frais et de saison.

Assortiment de Charcuterie

ou
Crudités

•
Viande ou Poisson froid
du jour
avec garniture

•
Fromage

•
Dessert

•
Eau minérale et Pain

couverts, verres, serviettes jetables,
sel et poivre fournis

Pour commander
02 96 38 91 77

Servis dans notre salle de réunion, dans une vaisselle en porcelaine pour les boissons chaudes et verrerie pour les jus de fruits et l'eau.

Livrés à l'extérieur en vaisselle jetable.

Formules cocktails

service compris

Carte cocktails

12,50€/personne

6 toasts au choix
(parmi toasts croustillants ou canapés
et toasts chauds)



kir et punch
Jus de fruits
Sodas

16€/personne

8 toasts au choix
(parmi toasts croustillants ou canapés
et toasts chauds)



Crémant et punch
Jus de fruits
Sodas

19€/personne

5 toasts au choix
(parmi toasts croustillants, canapés et toasts
chauds)

2 verrines salées au choix
2 pièces sucrées au choix



Champagne (1 bouteille/4 pers)
Cocktail sans alcool
Sodas

• Toasts croustillants ou canapés

Végétarien	0,85€ pièce
Tapenade	0,85€ pièce
Terrine de campagne Artisanale	0,85€ pièce
Rillettes artisanales	0,85€ pièce
Boudin noir.....	0,85€ pièce
Tartare de saumon	0,85€ pièce
Rillettes de maquereaux	0,85€ pièce
Beurre de roquefort.....	0,85€ pièce
Jambon cru	1,00€ pièce
Saumon fumé	1,00€ pièce
Foie gras maison	1,00€ pièce
Pain surprise (environ 40 toasts)...	30,00€ pièce

• Toasts chauds

1,00€ pièce
Mini-quiche / Mini-pizza
Tranchette de Cake
Réduction Feuilletée

• Verrines salées.....

2,50€ pièce

Ingrédients au choix :

- Tatare de saumon
- Saumon fumé
- Lieu
- St-Jaques marinées
- Chair de crabe
- Jambon cru
- Andouille
- Concombre
- Avocat
- Roquette
- Tapenade
- Tomate cerise
- Tartare de tomate
- Caviar d'aubergine

• Mini-brochettes salées

1,50€ pièce

au choix : fromagère, végétarienne ou charcutière

• Crudités cocktail à croquer.....

1,50€/part
(carottes, chou-fleur, champignons,
tomates cerises, radis, concombres)

• Bouchées sucrées.....

1,00€ pièce

Réduction pâtisserie
(choux à la crème, éclair, mille-feuille...)
Tartelette de fruits de saison
Mini-brochette de fruits de saison
Macaron

• Verrines sucrées.....

2,50€ pièce

Mini-tiramisu (café, fraise, framboise...)
Mini-mousse au chocolat
Mini-mousse de fruits (fraise, framboise, citron)

Le buffet bistrot

dressé par nos soins
14€/personne

• Assortiment de Crudités

Carottes rapées
Betteraves rouges
Coleslaw
Tomates

• Salades composées au choix

Piémontaise
Marco-polo (pâtes, surimi, mayonnaise)
Taboulé
Niçoise (riz, thon, oeuf, maïs, olive)
Italienne (pâtes, tomates séchées, fêta, basilique, jambon cru)
Roquette, poivrons, maïs, tomates, oignons
Hareng-pommes à l'huile
Macédoine

• Assortiment de viandes froides et Charcuterie

Rosbeef
Poulet
Rôti de porc
Rosette
Saucisson à l'ail
Poitrine cuite
Andouille
Terrine de campagne artisanale
Rillettes de porc artisanales
Jambon cru

• Desserts au choix

Tarte aux pommes
Tarte amandine aux poires
Far breton
Moëlleux au chocolat
Bavarois framboise ou citron
Salade de fruits frais

Assortiment de viandes
et charcuterie



Assortiment de crudités



2 salades composées au choix



1 dessert au choix

Supplément Plateau de fromages
et salade verte..... 3€/personne

Notre buffet est dressé dans de
grands plats et saladiers.

Le tarif indiqué est celui du buffet
servi ou retiré au restaurant.

Les livraisons et l'installation à
l'extérieur sont possibles (nous
contacter pour les tarifs).

Les plats prêtés sont consignés et
à ramener au restaurant dans les
48h. Nous proposons également
un service de location de vais-
selle.

(nous contacter au
02 96 38 91 77).

Repas assis

service compris

Menus

15€/personne

Terrine de foies de volailles

OU

Assiette de crevettes
aux deux sauces



Filet de lieu au beurre blanc

OU

Rosbeef au poivre



Tarte au choix

20€/personne

Salade pérogourdine

OU

Tartare de saumon mariné



Filet mignon de porc sauce forestière

OU

Filet de dorade aux petits légumes



Fraisier

OU

Framboisier

45€/personne

Assiette de fruits de mer

OU

Assiette Terre et mer



Filet de boeuf sauce au choix

OU

Filet de turbot normandie



Plateau de fromages affinés



Dessert au choix



Café

30€/personne

Terrine de foie gras

OU

Mille-feuille de saumon
et St-jacques marinées



Magret de canard sauce au poivre

OU

Brochette de St-Jacques
au beurre citronné



Fromages rôtis au miel
sur lit de salade



Assiette gourmande

55€/personne

Salade gourmande
(foie gras, magret et ris de veau)

OU

Assiette de fruits de fruits de mer



Brochette de St-Jacques
aux petits légumes



Filet de boeuf sauce au choix

OU

Filet de bar au beurre blanc



Plateau de fromages affinés



Assiette gourmande



Café

Repas assis service compris

En fonction de votre budget, vous pouvez élaborer votre propre menu ou choisir parmi ceux proposés ci-après.

Deux salles (200 et 60 couverts) sont mises à votre disposition pour vos réceptions.

Nous assurons également votre réception dans un lieu autre que notre établissement.

Carte

• Entrées froides

la part

Terrines maison :

- foies de volailles..... 5,00€
- pressé de veau persillé..... 5,00€
- faisan..... 6,50€
- canard au cèpes..... 6,50€
- foie gras..... 9,00€

Assiette de charcuterie 6,50€

Salade périgourdine 9,00€
(gésiers, foie gras, magret fumé)

Terrine de poissons aux deux sauces 5,50€

Terrine de St-Jacques

aux petits légumes 9,00€

Carpaccio de saumon mariné..... 6,50€

Tartare de saumon 6,50€

Assiette de saumon fumé..... 9,00€

Assiette Terre-Mer 12,50€

(tatare de saumon, St-Jacques marinée,
foie gras, magret fumé)

Mille-feuille de saumon.....9,00€

St-Jacques marinées et tapenade..10,00€

Assiette de crevettes aux deux sauces .. 9,00€
(mayonnaise et aioli)

Assiette de fruits de mer18,00€
(huîtres, langoustines, bigorneaux, bulots, crabe)

• Entrées chaudes

la part

Feuilleté de saumon 7,00€
et beurre citronné

Feuilleté de St-Jacques10,50€
et beurre citronné

Tartes salées/quiches 4,00€
(au choix : classique, poireaux, forestière, andouille)

Poisson 100g et petits légumes en sauce 7,00€
(au choix : saumon, lieu, dorade, bar, St-Jacques)

Langoustines flambées10,50€
et beurre citronné

Brochette de St-Jacques au lard10,50€
et beurre citronné

Soupe de poisson 5,00€
et petits croutons aillés

Velouté au cèpes 5,00€

• Viandes

la part

Couscous royal 15,00€

Paëlla royale 15,00€

Cassoulet toulousain..... 13,50€

Tajine 13,50€
(boeuf, agneau, poulet ou poisson)

Rougail saucisse 12,00€

Ragoût de saucisse au cidre..... 12,00€

Filet mignon de porc 13,50€
sauce forestière

Civet de porcelet 12,00€

Jarret de porc au cidre ou aioli 12€

Osso Buco milanaise 14,00€

Blanquette de veau..... 13,50€

Filet de veau au foie gras 18,00€

Noix de veau à la normande 14,00€

Tête de veau sauce gribiche 14,00€

Ris de veau aux cèpes 18,00€

Rosbeef sauce au poivre..... 13,50€

Filet de boeuf 18,00€

Boeuf bourguignon 12,00€

Carbonnade flamande 12,00€

Langue de boeuf 12,00€
sauce maderre ou piquante

• Viandes (suite)

la part

Navarin d'agneau printanier.....	13,50€
Curry d'agneau	13,50€
Gigot d'agneau	13,50€
Souris d'agneau	14,00€
Poulet basquaise	11,50€
Poulet antillais	11,50€
Poulet rôti	11,50€
Poulet à la crème	11,50€
Canard farci	18,00€
Cuisse de canard	14,00€
au choix : cidre, orange ou confit	
Magret de canard	15,00€
sauce au poivre	

• Poissons

Filet de saumon	12,00€
au beurre d'estragon	
Dos de cabillaud aux petits légumes	14,00€
Filet de lieu au beurre nantais	13,50€
Filet de dorade	14,00€
et sa fondue de poireaux	
Filet de bar au beurre blanc	15,00€
Pavé de turbot normandie	18,00€
Lotte à l'armoricaine	18,00€
Calamars à l'armoricaine	13,00€
Crevettes à la Thai	12,00€
Cassolette de St-Jacques	16,50€
à la bretonne	
Brochette de St-Jacques	18,00€
au beurre citronné	

• Garnitures au choix

Gratin dauphinois
Ecrasé de pommes de terre
Pommes de terre vapeur
Pommes de terre rissolées
Riz pilaf
Semoule de couscous
Tagliatelles
Jardinière de légumes
Ratatouille
Légumes de saison

• Desserts

Assiette de fromages affinés	7,00€
Fromages rôtis au miel et sésame	5,00€
sur son lit de salade	
Tarte aux pommes	5,00€
Tarte amandine aux poires	5,00€
Tarte crumble poire chocolat.....	5,00€
Tarte crumble pommes caramélisées...	5,00€
Tarte pâtissière aux fruits de saison	6,00€
Far breton	4,00€
Entremet vanille	5,00€
Framboisier	6,00€
Fraisier	6,00€
Bavarois framboise ou citron	4,50€
Charlotte aux deux chocolats	6,00€
Tiramisu.....	6,00€
Moëlleux au chocolat.....	5,00€
Assiette gourmande (4 desserts).....	8,00€
Salade de fruits frais	5,00€
Soupe de fruits rouges	5,00€
à la menthe fraîche	

L'ENTRÉE