



Carte Traiteur Mariage



www.lesboucheesdalexandre.com



les
d' **Bouchées**
Alexandre

BOUCHERIE FINE

Plouharnel - 43 rue de la gare
Tél. 02 97 29 59 09

Sainte-Anne d'Auray - 6 place Nicolazic
Tél. 02 97 57 63 40

contact@lesboucheesdalexandre.com



le Vin d'Honneur

Canapés – 1€20

Saumon fumé & crème ciboulette
 Noix de Saint-Jacques
 Jambon de pays & copeaux de parmesan
 Foie gras & chutney

Mix prestige – 1€90

Sushi de saumon
 Bonbon foie gras & feuille d'or
 Tartare de dorade & caviar de Neuvic sur blinis
 Œuf de caillé en gelé

Verrines – 1€90

Brunoise de saison & gaspacho de légumes
 Tzatziki de concombre aux 5 graines
 & magret de canard fumé
 Guacamole, crevette & perles de saveur
 Tartare de dorade, émincé de tomate
 & citron crispy
 Tartare de saumon au sésame,
 citron caviar & shiso

Wraps & Navettes – 1€20

Fromage aux herbes & jambon blanc
 Thon à la Toscane
 Crème de saumon fumé
 Poulet au curry

Mini cocottes – 2€50

Noix de Saint-Jacques sur lit de légumes au curry
 Parmentier de canard
 Camembert & pommes caramélisées

Mini quiches – 1€10

Lorraine, Saumon, Thon, Chèvre

Mini burgers – 2€00

Rosti de pommes de terre & fromage
 Viande de bœuf hachée & fromage

- Les sucrés -

Verrines sucrées – 1€90

Panna cotta
 Riz au lait vanille de Madagascar
 Mousse au chocolat
 Tiramisu
 Crème brûlée
 Baba au rhum
 Crème chocolat blanc
 Fruits suivant saison

Mini gourmands – 1€60

Macaron
 Moelleux chocolat
 Madeleine
 Tropézienne
 Cannelé

Chouquettes – 1€00



- Animation plancha -

Mini Brochettes – 2€50

Crevettes marinées
 Saint-Jacques & chorizo
 Bœuf mariné à l'Andalouse
 Canard au miel



les Entrées

Carpaccio de Saint-Jacques & agrumes – 13^{€50}

Terre & Mer – 16^{€00}

Foie gras, chutney & pain d'épices / Saumon fumé & crème ciboulette citronnée

Marget de canard façon tatin – 9^{€95}

Pommes caramélisées & pâte feuilletée

Tarte fine de saumon fumé & gambas – 9^{€95}

Crème de patate douce au lait de coco

Cassolette de la mer – 11^{€25}

Noix de Saint-Jacques, crevettes, rouget & petits légumes à la normande

Brochette de Saint-Jacques & chorizo – 14^{€90}

Petits légumes au curry breton

les Poissons

Filet de bar, crème de poivron rouge & piment d'Espelette – 13^{€95}

Filet de dorade royale, sauce crémeuse safranée – 13^{€95}

Dos de cabillaud façon meunière en croûte paysanne – 13^{€95}

Filet de Saint-Pierre au beurre blanc nantais – 13^{€95}

Médallions de lotte à l'armoricaine – 18^{€80}

+ 2 accompagnements aux choix

4^{€00}
pers.



les Viandes

Filet mignon de porc – 9€90

Sauce au choix : cidre, figue, forestière

Cuisse de canard à l'orange – 11€20

Suprême de pintade sauce foie gras – 14€30

Jarret d'agneau braisé aux herbes de Provence – 14€90

Grenadin de filet de veau aux morilles – 16€00

Tournedos de filet de bœuf sauce aux poivres – 20€00

+ **2 accompagnements au choix**

4€00
pers.

Suggestions :

Pommes de terre grenailles - Gratin dauphinois - Pomme Anna - Poêlée forestière
Tatin de légumes - Duo de carottes - Polenta au thym - Purée de légumes oubliés
Riz 3 saveurs - Tagliatelles de légumes - Fondue de poireaux
Poêlée de légumes au curry - Risotto aux champignons - Wok de légumes...

les Végés

Curry de légumes au lait de coco & riz basmati – 18€00

Risotto parmesan & morilles, pointes d'asperges – 18€00

Menu enfant

13€50

Filet de poisson -ou- Nuggets de poulet
Haricot verts -ou- Pommes sautées -ou- Pâtes
Tartelette (fraises ou pommes) -ou- Éclair au chocolat



les Fromages

Assiette trio de fromages – 5€00

Mesclun de salade, beurre & confit

Plateau de fromages – 7€95

Composé de 5 variétés de fromages, mesclun de salade, beurre & confit

les Desserts

Pièce montée – 5€95

3 choux par convive

Pièce montée & nougatine – 7€10

Trilogie – 7€50

1 chou & duo de gâteau au choix

Gâteau au choix – 4€50

Fraisier, Caramel & poire, Forêt noir, Fruits rouges, Croustillant chocolat, ...



Notre partenaire le Jour-J

Depuis 2023, « Service Passion » est notre partenaire pour le service, la mise en place, le nappage, la vaisselle et le mobilier. Je me ferai un plaisir de vous mettre en relation afin de vous accompagner, à deux, à la préparation de votre mariage.