

F Finet Traiteur
à votre service depuis 17 ans

Possibilité de location d'une salle
(145 ADULTES / 30 ADO / 20 ENFANTS

12 BAIES VITREES
150 M2 DE PARQUET
TABLES RONDES
2 TERRASSES
UN BAR RIEN QUE POUR VOUS
PAS DE MENAGE A FAIRE
NI DE TABLE A RANGER
NOUS RESTONS A VOTRE DISPOSITION
TOUTE LA SOIREE *

Sur la mer au Port de Locquemeau
les pieds dans l'eau

CHAMBRES D'HOTES A PROXIMITE

spécialiste de vos
réceptions, cocktails, mariages,
anniversaires, séminaires, communions..
à Domicile ou dans le site de votre choix.

Ne prenez pas le risque d'être déçus
Faites confiance à un Professionnel

www.lesfiletsbleus.fr

* fin de la music et depart 3h impératif:
soumis à autorisation préfectoral selon le site

les filet Bleus
port de locquemeau
22300 Tredrez

Tél : 02 96 35.22.26
www.lesfiletsbleus.fr
Lesfiletsbleus@wanadoo.fr

Mobile 06 07 05 53 07

Madame, Monsieur,

Vous trouverez dans ce livret nos propositions, pouvant
convenir à votre réception du.....à.....
pour..... invités

Toutefois, nous tenons à vous préciser que nous restons à votre entière
disposition pour d'autres suggestions et renseignements
complémentaires.

Certains de nos produits ne sont traités que pendant leur saison de
récolte, ou de pêche autorisée.

Souhaitant vous donner satisfaction et mériter votre confiance, en
apportant tout le soin nécessaire à l'organisation de votre réception.

Mon équipe et moi-même vous prient d'agréer, Madame, Monsieur,
l'expression de nos sentiments cordiaux.

F. FINET

F Finet Cuisinier - Traiteur TARIF 2006/2007

RM 22 2 -Siret 351 115 381 00029 - NAF 554 B

A l'attention de:
Mr Mme
.....
.....

locquemeau le,

www.lesfiletsbleus.fr

BUFFET FROID (A)

Assortiment de salades:

Végétarienne - Chinoise - Taboulé - Samourai

~

Trioline de légumes et son coulis de tomates fraîches au basilic

~

*Panaché de mousselines de poissons,
sauce aux herbes-sauce cocktail*

~

Chaud-froid de saumon Frais cuit vapeur, en bellevue

~

Canette laquée et magret en éventail, sauce à l'orange

~

Filet de porc cuit au lait à la crème d'ail

~

Coeur de rumsteck cuit à point, à la fleur de thym

~

Suprême de volaille en chaud-froid

~

*Petits légumes aigre doux, oignons confits, cornichons
olives*

~

Plateau de fromages Fermier

~

Salades verte et sa vinaigrette aux noix et Xérès

~

Dessert non-compris

LES OPTIONS (par personne) TTC

**Pièce montée fournis par vous
frais de service 2 €**

~

**Dessert à L'assiettes
Entremets - sorbet - fruits - coulis
5 €**

~

**À Discrétion
Le grand buffet de desserts
(Voir détails page 19)**

7 €

~

**A Discrétion
Café Thé Eaux Minéral
Plancoet - Perrier - Badois
(Bouteilles verre)
2€**

*Si vous désirez fournir les vins et le champagne
le droit de bouchon et de 4 et 6 €*

*Stockage, Verres ,Glace,Sceau,
Mise à température,Transport....*

TARIF DES MENUS
Devis Sur demande
Sous 24 hrs

CONSULTEZ NOS PROPOSITIONS
ENVOYEZ NOUS UN MAIL:
Lesfiletsbleus@wanadoo.fr

(1) Il est très important de préciser le sujet :
Sous cette forme .(Exemple):
Tarifs réception août 2007

(2) Dans le message en précisant
La ou les dates souhaitées
Le nombres d adultes
Le ou les sites de votre choix

BUFFET FROID (B)

Assortiment de salades
Taboulé aux herbes -Salade chinoise aux crevettes
Salade végétarienne - Salade piémontaise
~
Petits melons de Cavaillon en surprise
~
Fleurs de Courgettes farcies et coulis de tomates au
basilic
~
Panaché de mousseline de poissons, sauce aux herbes
~
Saumon entier farci en forme de turbot en bellevue,
sauce cocktail
~
Marquise de parme et de Savoie en habits de fêtes
~
Duo de boeuf et de porc en cascade
~
Suprême de volaille en chaud froid
~
Canard en aiguillettes et sa sauce à l'aigre-doux
~
Plateau de fromages fermiers
~
Salades mélangées aux noix et vinaigrette au Porto de
Xérès
~
Dessert non-compris

BUFFET (C)

Cascade de langoustines, mayonnaise à l'estragon

Huitres du pays, vinaigrette à l'échalote

Aumônière de saumon d'Irlande mariné, aux oeufs de lump

Assortiment de terrines de poissons, sauce cocktail, sauce aux herbes

Melon de Cavaillon en Surprise

Fleurs de Courgettes farcies

PLAT CHAUD SERVI A TABLE (AU CHOIX)

*Mille Feuilles de sole au saumon fumé
et son émincé de poireaux*

~

Saint-Pierre à la Bisque de crabe et sa julienne petits légumes

~

*filet mignon en croûte de feuilletage
à la duxelle de champignons,
Croustines de pommes de terre, gratin de courgettes,*

~

*Farci de pintade aux pistaches
Croustines de pommes de terre, gratin de courgettes*

~

*Brie Rôti en Feuillantine au Cumin
et sa Farandole de Salades*

Dessert non-compris

LE GRAND BUFFET DE DESSERTS

** Mousse au chocolat noir*

** Mousse au chocolat blanc*

Charlottes aux poires

** Îles flottantes*

** Salade de fruits frais*

Truffé chocolat - orange

** Framboisine*

** Bavaoise à la noix de coco*

** Marie charlotte à la crème de marron*

** Tartes aux fruits de saison*

** Bavaoise citron*

** Forêt noire*

** Ananas frais à la menthe*

** Truffé chocolat noir*

** Opéra vanille café*

Suprême Grand Marnier

** Soupe de fraises à la cannelle*

** Corbeille de fruits*

*Nous assurons un service professionnel,
une cuisine de qualité, élaborée à partir
de produits de premier choix
sélectionnés et traités par :
Monsieur Finet Cuisinier- Traiteur.*

*Nous vous offrons une dégustation,
pour 2 personnes dans notre restaurant
d'un échantillon de nos plats
pour fixer votre choix ,
Dès que vous nous avez réservé,
pour l'organisation de votre mariage.*

*Notre équipe et moi-même
sommes à votre disposition
afin de faire de votre réception
un souvenir inoubliable.*

MENU (D)

*Fleur de courgette
et son coulis de tomates au basilic*

~

*Coulibiac de saumon aux petits
légumes,
sauce à la citronnelle*

~

*Farci de pintade en cocotte, aux noix
Sauce au Romarin*

~

*Croustines de pommes de terre,
émincé de choux, gratin de courgettes*

~

*Brie Rôti en Feuillantine au Cumin
et sa Farandole de Salades*

~

Dessert non-compris

MENU (E)

*Aumônière de saumon frais mariné
Sauce Gingembre*

~

*Blanquette de lotte aux moules
Riz Pilaf
Sauce au safran*

~

*Fondant de canard
Sauce aux morilles*

~

*Croustines de pommes de terre
Emincé de Choux*

~

*Brie Rôti en Feuillantine au Cumin
et sa Farandole de Salades*

~

Dessert non - compris

MENU(S)

*Duo de langoustines guilvinec
et Huitres du pays*

~

*Darne de Barbu
sur sa fondue de poireaux
à la Graine de Moutarde*

~

*Filet de boeuf rôti
Sauce aux Morilles*

~

*Croustines de pommes de terre
Emincé de Choux*

~

*Brie Rôti en Feuillantine au Cumin
et sa Farandole de Salades*

~

Dessert non - compris

MENU (R) 43,50

*Assiette de langoustines
au court bouillon d'algues*

~

*Turbot au Coriandre
sur sa Fondue de Poireaux*

~

*Fondant de canard
Aux fruits du verger*

~

*Croustines de pommes de terre
Emincé de choux*

~

*Brie Rôti en Feuillantine au Cumin
et sa Farandole de Salades*

~

Dessert non - compris

MENU(F) 45,00

*Charlotte de magret fumé
à la mousse de foie gras et truffes*

~

*Sole en Mille Feuilles au Fin Paprika
sauce à la citronnelle*

~

*Pavé de Cerf Poêle
au romarin du jardin*

~

*Croustines de pommes de terre
Emincé de choux*

~

*Brie Rôti en Feuillantine au Cumin
et sa Farandole de Salades*

~

Dessert non compris

MENU (G)

*Aumônière de saumon d'Écosse
Sauce Gingembre*

~

*Mille Feuilles de sole au Fin Paprika
sauce à la citronnelle*

~

*Filet mignon de porc
en croûte de feuilletage
à la Duxelle de champignons*

~

*Croustines de pommes de terre
Emincé de choux*

~

*Brie Rôti en Feuillantine au Cumin
et sa Farandole de Salades*

~

Dessert non - compris

MENU (P)

*IL EST IMPOSSIBLE ICI DE PROPOSER
TOUTES NOS POSSIBILITÉS*

*AUSSI VOUS POUVEZ TRÈS BIEN
COMPOSER*

*A PARTIR DES PLATS
QUI VOUS SONT PROPOSÉS*

OU

D AUTRES DE VOTRE CRU

*UN MENU A VOTRE GOUT
ET SURTOUT SELON VOTRE BUDGET*

*NOUS FERONS L IMPOSSIBLE
POUR VOUS DONNER*

PLEINE ET ENTIÈRE SATISFACTION

J FINET " CHEF CUISINIER "

MENU (O)

*Plateau de fruits de Mer
Langoustines, Tourteaux, Araignées,
Crevettes Huîtres, Bigorneaux, Palourdes,
Bulots Vinaigre à l'échalote - Mayonnaise*

~ ~ ~

*Coulubiác de saumon aux petits légumes
à la bisque de crabe*

ou

*Saint-Pierre à la Citronnelle
sur sa fondue de poireaux*

ou

*Farci de pintade aux pistaches
et son gratin de légumes de saison*

ou

*Fondant de Canard aux Morilles
et son gratin de légumes de saison*

~ ~ ~

*Brie Rôti en Feuillantine au Cumin
et sa Farandole de Salades*

~ ~ ~

Dessert non - compris

MENU (H)

*Melon surprise
aux Crevettes et Ananas*

~

*Mille Feuilles de sole
au Fin Paprika
sauce à la citronnelle*

~

*Filet de Boeuf
Sauce aux morilles*

~

*Croutines de pommes de terre,
gratin de courgettes*

~

*Brie Rôti en Feuillantine au Cumin
et sa Farandole de Salades*

~

Dessert non - compris

~

MENU (I)

*1/2 Homard Breton
Simplement Nature
A la Vapeur d algue*

~

*Barbu à la Graine de Moutarde
Sur sa Fondue de Poireaux*

~

*Filet mignon de porc
en croûte de feuilletage
à la Duxelle de champignons*

~

*Croustines de pommes de terre,
Emincé de choux.*

~

*Brie Rôti en Feuillantine au Cumin
et sa Farandole de Salades*

~

Desserts non - compris

MENU (N)

*1/2 Homard Breton et Saint-Jacques
en salpicon à l' essence de Truffe*

~

*Escalope de Truite de Mer au fenouil
Sur sa Julienne de légumes*

~

*Farci de pintade en cocotte
en émincé à la fleur de thym*

~

*Croustines de pommes de terre,
Emincé de choux.*

~

*Brie Rôti en Feuillantine au Cumin
et sa Farandole de Salades*

~

Dessert non - compris

MENU (M)

*Assiette de langoustines
au court bouillon d'algues*

~

*Mille Feuilles de sole au Fin Paprika
sauce à la citronnelle*

~

*Filet mignon de porc
en croûte de feuilletage
à la Duxelle de champignons*

~

*Croustines de pommes de terre,
gratin de courgettes.*

~

*Brie Rôti en Feuillantine au Cumin
et sa Farandole de Salades*

~

Dessert non - compris

MENU (J)

*Tartare de Saumon Frais
Citrons Verts - Huile d'olives
Gingembre*

~

*Escalope de bar rôtie
en croûte de Tian*

~

*Baron d'agneau
à la sauge*

~

*Croustines de pommes de terre
Emincé de choux*

~

*Brie Rôti en Feuillantine au Cumin
et sa Farandole de Salades*

~

Dessert non - compris

MENU (K) 45,50

*Saumon frais d'écosse Mariné
aux fenouil et Citron Vert*

~

*Darne de turbot
au Coriandre
julienne de petits légumes*

~

*Filet de Boeuf
aux morilles*

~

*Gratin de courgettes,
Croustines de pommes de terre*

~

*Brie Rôti en Feuillantine au Cumin
et sa Farandole de Salades*

~

Dessert non compris

MENU (L) 49,00

*1/2 Homard Breton et Saint-Jacques
en salpicon, à l'essence de Truffes*

~

*Filet de Saint Pierre
à la bisque de Tourteaux
Sur sa Fondue de Poireaux*

~

*Filet de boeuf
à la fleur de Thym*

~

*Gratin de courgettes,
Croustines de pommes de terre*

~

*Brie Rôti en Feuillantine au Cumin
et sa Farandole de Salades*

~

Dessert non compris