

Carvite

Ravalec  
t r a i t e u r



11 rue de Cornouaille - 29950 BENODET - Tél. 02.98.57.01.02

Rond-point de Kérouant - 29120 PONT-L'ABBE - Tél. 02.98.87.18.24

*Réveillons 2011*



# Cocktail Apéritif



## Feuilletés Chauds

Mini-pizza, mini-quiche, mini-croque-marin, pruneaux bacon, briochette d'escargots, feuilleté saucisse, samoussa de crevettes, fine tartelette de boudin blanc, mini-clafoutis de noix de St Jacques, acras de morue

Le plateau de 40 pièces : 21,50 €

## Canapés

Saumon fumé maison, crevette, tapenade et anchois mariné, tomate confite et féta, marbré de noix de St Jacques, parme, oeuf de truite, chutney de figues et foie gras

La pièce : 0,75 €

## Les cuillères et mini-cassolettes

Tartare de saumon mariné, crevettes et mousseline de curry, viande des grisons, porto et comté, chair de crabe et fondue de poireaux, lotte poêlée au curcuma

Le plateau de 15 pièces : 15,00 €

## Les verrines

Queues de langoustines à l'armoricaine, écrevisses aux agrumes, fricassée de pétoncle et lard, guacamole d'avocat et saumon, foie gras de canard et compotée de poire

Le plateau de 15 pièces : 19,50 €

## Assortiment de mini-brochettes

Poulet à l'orientale, yakitori Chili, St Jacques au lard, tempura de crevettes, aumônière et samoussa, tornado de crevettes, queues de gambas au curry

Le plateau de 30 pièces: 30,50 €

## Savouris

Navette: crudités, jambon blanc..... 1,00 € pc

Mini-sandwich club (poulet rôti, lard rôti, jambon de Bayonne, tomate, oeuf et mozzarella)..... 1.00 € pc

## Pains surprise

### Pain de campagne

Charcuterie et saumon fumé..... 20,80 € 8 pers. 24,50 € 10 pers

Saumon fumé maison..... 29,00 € 8 pers 33,30 € 10 pers

### Pain brioché

Crabe sauce aurore..... 21,50 € 8 pers 26,00 € 10 pers

Foie gras de canard..... 29,90 € 8 pers 33,80 € 10 pers

Rillettes de maquereau, mousse de

crevettes..... 22,50 € 8 pers 26,40 € 10 pers

## Petits fours frais sucrés

Eclairs, choux, tartelettes fruits, moka...etc... 1,00 € pc

## Macarons

Chocolat, citron, pistache, framboise, violette, cassis, caramel beurre salé...etc..... 0,80 € pc

# Entrées



## Entrées Froides

Saumon fumé Maison issu de Label Rouge.....	46,50 €Kg
Saumon fumé sauvage Maison.....	59,50 €Kg
Saumon fumé au coriandre issu de Label Rouge.....	48,50 €Kg
Saumon mariné à l'aneth issu de Label Rouge.....	48,50 €Kg
Opéra de saumon à la crème de ciboulette.....	4,90 €pers
1/2 ananas Victoria aux crevettes.....	5,20 €pers
Biscuit de noix de St Jacques à la cannelle grillée.....	5,80 €pers
Terrine de homard breton à l'armagnac.....	5,80 €pers
Terrine de sanglier, chevreuil et galantines maison.....	à partir de 19,80 €Kg
Homardine de tourteaux à l'étuvée de poireaux.....	6,20 €pers
Saumon ou collin en bellevue (à partir de 6 pers.).....	6,20 €pers
Méli-mélo de homard et queue de gambas, vinaigrette aux agrumes.....	6,50 €pers
Le Brittany (foie gras de canard maison, filet de caille et pommes au caramel).....	6,90 €pers
1/2 langouste à la parisienne.....	18,80 €pers

## Entrées Chaudes

Coquille de noix de St Jacques à la bretonne.....	3,90 €pers
Coquille de poissons safranés.....	4,20 €pers
Coquille St Jacques à la Normande.....	4,90 €/pers
Feuilleté de noix de St Jacques, sauce Nantua.....	4,90 €/pers
Palourdes farcies des Glénan.....	6,60 €/12
Escargots farcis de Bourgogne.....	6,80 €/12
Risotto de St Jacques aux agrumes.....	5,80 €pers
Clafoutis de noix de St Jacques, lard fumé et pointes d'asperges vertes.....	5,90 €pers
Panier de gambas au lait de coco.....	6,60 €pers
Crumble de riz de veau et volaille aux girolles et au foie gras.....	6,90 €pers
Poêlon de noix de St Jacques aux petits légumes*.....	6,90 €pers
Cassolette feuilletée du pêcheur aux billes de légumes*.....	6,90 €pers
Brique de la mer aux légumes d'antan.....	6,90 €pers

\* consigne 2 €



## Foie Gras Maison

Foie gras de canard.....	98 €Kg
Foie gras de canard aux poires épicées.....	90 €Kg
Foie gras de canard aux truffes.....	118 €Kg
Foie gras d'oie.....	118 €Kg
Foie gras d'oie truffée.....	148 €Kg



# Plats Préparés



## Viandes et volailles cuisinées

(sans garniture)

Par personne

Suprême de pintadeau farci aux pleurotes.....	7,20 €
Dinde fermière rôtie aux marrons.....	7,30 €
Cuisse de canard confite.....	7,60 €
Filet mignon de porc laqué au miel.....	8,20 €
Fondant de poularde aux morilles.....	8,50 €
Canette à l'orange.....	7,60 €
Magret de canard aux cinq baies.....	7,60 €
Filet de boeuf en croûte Wellington.....	12,00 €
Mignon de veau aux morilles.....	13,80 €

## Légumes

Par personne

Gratin dauphinois.....	2,20 €
Timballe de tomates et de courgettes.....	2,90 €
Garniture maraîchère (pommes paillason, asperges vertes, tomates confites).....	3,60 €
Bouquetière de légumes (fagot d'asperge, tomate provençale, gratin).....	3,60 €
Garniture de gibier (gâteau de celeri, tonnelet de pommes fruits, râpé de pommes de terre).....	3,60 €
Garniture favorite (charlotte farcie, darioles de légumes, endives braisées).....	3,90 €
Giroilles aux fines herbes.....	4,20 €

## Gibiers cuisinés

Par personne

Civet de marccassin.....	8,80 €
Pavé de biche aux fruits rouges.....	9,80 €
Gigot de chevreuil grand veneur.....	10,60 €
Pigeonneau confit au romarin.....	12,90 €

(accompagné de tonnelet de pommes fruit, gâteau de celeri, râpé de pommes de terre)

## Poissons

Par personne

Ragoût de homard (Canada).....	18,80 €
Ragoût de homard breton.....	35,50 €
Pavé de lieu jaune rôti au beurre blanc.....	6,40 €
Pavé de lotte lardée au poivre vert.....	9,40 €
Brochette de noix de St Jacques.....	10,60 €
Filet de St Pierre sauce crémeuse d'étrilles.....	11,60 €
Turbot braisé aux langoustines.....	13,60 €
Filet de bar grillé sur peau et légumes confits.....	13,60 €

(accompagné de riz pilaf)



# Volailles et Gibiers



## Volailles

Le Kg

Dinde fermière des Landes.....	13,75 <sup>€</sup> <sub>PAC</sub>
Pintade.....	8,90 <sup>€</sup> <sub>PAC</sub>
Chapon de pintade.....	15,50 <sup>€</sup> <sub>PAC</sub>
Chapon fermier des Landes.....	13,50 <sup>€</sup> <sub>EFF</sub>
Chapon de Bresse AOC (sur comande).....	36,90 <sup>€</sup> <sub>PAC</sub>
Chapon mini.....	12,10 <sup>€</sup> <sub>PAC</sub>
Poularde fermière des Landes.....	11,10 <sup>€</sup> <sub>PAC</sub>
Poularde de Bresse AOC (sur commande).....	28,80 <sup>€</sup> <sub>PAC</sub>
Canette des Landes.....	9,80 <sup>€</sup> <sub>PAC</sub>
Caille des Landes Label.....	3,05 <sup>€</sup> <sub>PAC</sub>
Oie fermière.....	12,40 <sup>€</sup>
Faisan.....	25,60 <sup>€</sup>
Pigeon des Landes.....	22,50 <sup>€</sup>
Magret de canard des Landes «Label rouge».....	19,20 <sup>€</sup>
Magret de canard fumé (la pièce).....	4,70 <sup>€</sup> <sub>PAC</sub>
Foie gras de canard frais.....	39,00 <sup>€</sup>

PAC: volaille prête à cuire

EFF: volaille effilée (avec tête et pattes)

Toutes nos volailles des Landes sont certifiées «Label Rouge»

## Gibiers

Le Kg

Cuissot de chevreuil avec os.....	au cours
Rôti de sanglier.....	au cours
Pavé de biche extra.....	au cours
Rôti de biche.....	au cours
Filet d'autruche (frais extra).....	35,00 <sup>€</sup>
Gigot d'agneau au beurre d'escargot.....	22,60 <sup>€</sup>
Couronne d'agneau (à partir de 6 pers).....	22,60 <sup>€</sup>
Epaule d'agneau farcie verdurette.....	16,90 <sup>€</sup>
Beurre d'escargot.....	12,00 <sup>€</sup>
Sauce grand veneur.....	9,95 <sup>€</sup> <sub>le litre</sub>

*Nous pouvons mariner vos viandes de gibier gracieusement!*



# Menus de Fêtes

## **Menu à 19,50 € / pers.**

**Réductions apéritives**

**Cassolette retour de pêche aux petits légumes  
Cuisse de canard confite et son crumble aux céréales  
(pommes champêtres et gratin crémeux de légumes)**

**Douceur gourmande**

1 bouteille  
de Bordeaux supérieur  
**OFFERTE**  
pour 6 menus achetés

## **Menu à 29,50 € / pers.**

**Réductions apéritives**

**Brittany**

(entremet de foie gras de canard maison, filet de caille et pommes au caramel)

**Clafoutis de noix de St Jacques, lard fumé  
et pointes d'asperges vertes**

**Fondant de poularde aux morilles et  
sa polenta aux genièvres**

(tian de légumes)

**Plaisir exquis**

1 bouteille  
de Chardonnay Brut  
**OFFERTE**  
pour 6 menus achetés





## **Menu à 39,00 € / pers.**

**Mini-verrine de langoustines à l'armoricaine**  
**Foie gras de canard maison truffé et chutney de figues**  
**Marmitte de queues de gambas et St Pierre à l'indienne**  
**Filet de bœuf en croûte, sauce Wellington**  
*(écrasé aux deux pommes de terre, fagot d'asperges)*  
**Bûche Angelis**  
*(Mousse chocolat et crémeux aux poires)*

## **Plats du jour** des 25 et 31 décembre

Magret de canard aux cinq baies.....	9,40 € part
Chapon fermier au vin jaune et châtaignes.....	9,40 € part
Pavé de biche aux fruits rouges.....	9,80 € part
Filet de St Pierre, sauce crémeuse d'étrilles.....	9,40 € part

Chaque plat est accompagné d'un large choix de légumes



- Nous acceptons vos commandes jusqu'au:
- jeudi 22 décembre pour le réveillon de Noël
  - jeudi 29 décembre pour le réveillon du Nouvel An

*Arnaud, Claude Ravalec,  
et toute leur équipe vous souhaitent de  
Joyeuses Fêtes!*

### BÉNODET



11, rue de Cornouaille – 29950 Bénodet  
02 98 57 01 02

### PONT-L'ABBÉ



Rond-point de Kérouant – 29120 Pont l'Abbé  
02 98 87 18 24

Ravalec  
traiteur



Email: [contact@ravalec-traiteur.fr](mailto:contact@ravalec-traiteur.fr)  
Site web: [www.ravalec-traiteur.fr](http://www.ravalec-traiteur.fr)



MERCURE D'OR  
2000



Ne pas jeter sur la voie publique