

# Carte

# 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 2010*



# Cocktail Apéritif



## Feuilletés Chauds

Mini pizza, quichette, pruneaux bacon, briochette d'escargots, feuilleté saucisse, mini brochette de canard aux fruits, samoussa de crevettes, mini aumônière, fine tartelette de boudin blanc, tartelette de fruits de mer.

Le plateau de 40 pièces : 21,50 €

## Canapés

Saumon, parme, crevettes, marbré de St Jacques, Chutney de figues et foie gras, crème de boursin et noix, oeufs de saumon, tapenade et anchois.

La pièce: 0,75 €

## Les cuillères et mini-cassolettes

Chair de crabe et fondue de poireaux  
Perles marines, tomates et feta  
Magret de canard fumé et céleri rave  
Tartare de saumon

Le plateau de 12 pièces : 12,00 €

## Les verrines

Queues de langoustines à l'armoricaine  
Nage de palourdes et coquillages, guacamole et saumon fumé, écrevisse et mandarine, caviar d'aubergines et crème de parmesan

Le plateau de 15 pièces : 19,50 €

## Assortiment de mini-brochettes

Poulet à l'orientale, yakitori Chili, St Jacques au lard, Tempura crevette, aumônière et samoussa, Tornado de crevettes, Queues de gambas au curry.

Le plateau de 24 pièces: 24,60 €

## Savouris

Panier cocktail (parmentier de canard, aioli de légumes, crèmeux de chèvre)..... 1,30 € pc  
Navette: crudités, jambon..... 0,95 € pc  
Mini-sandwich club campagne (poulet rôti, lard rôti, jambon de Bayonne)..... 0,95 € 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....

La pièce: 1,00 €

# Entrées



## Entrées Froides

Saumon fumé maison issu de saumon Label Rouge.....	46,50 €Kg
Saumon fumé sauvage de la Baltique.....	59,50 €Kg
Saumon fumé au coriandre.....	48,50 €Kg
Tartare de saumon et de St Jacques.....	4,70 €pers
1/2 langouste parisienne.....	18,50 €pers
Cannelloni de saumon fumé et d'avocat.....	5,20 €pers
Méli-mélo de homard et queue de gambas, vinaigrette aux agrumes.....	6,10 €pers
Terrine de homard breton à l'armagnac.....	5,50 €Kg
Terrine de sanglier, chevreuil et galantine maison.....	à partir de 19,90 €
Colin ou saumon en bellevue (à partir de 6 pers.).....	6,10 €pers
Homardine de tourteaux et étuvée de poireau.....	6,10 €pers
Entremet de foie gras à la marmelade de fruits exotiques.....	6,70 €pers

## Entrées Chaudes

Coquille à la bretonne, recette traditionnelle.....	3,90 €pièce
Coquille St Jacques à la Normande.....	4,90 €pièce
Palourdes farcies des Glénan.....	6,80 €/12
Feuilleté de Noix de St Jacques sauce normande....	4,40 €pièce
Escargots farcis de Bourgogne.....	6,80 €/12
Poêlon de noix de St Jacques aux petits légumes* ....	6,90 €pièce
Transparence de la mer aux légumes d'antan.....	6,90 €pièce
Cassiolette feuilletée du pêcheur aux billes de légumes*.....	6,80 €pièce
Cocotte de gambas au lait de coco.....	6,40 €pièce
Risotto de St Jacques à l'orange.....	5,80 €pièce
Boudin blanc maison truffé.....	16,80 €Kg
Boudin blanc maison aux morilles.....	15,10 €Kg

\* 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



# Menus de Fêtes

## **Menu à 23,00 €**

Trois réductions apéritives

**Arlequin de truite de mer aux chanterelles et asperges vertes**

**Coquille « retour de pêche » aux petits légumes**

**Cuisse de canard aux cèpes**

**Gratin dauphinois & tonnelet de courgettes**

**Bûche Tobago**

(vanille et fruits rouges)

1 bouteille de Bordeaux supérieur  
OFFERTE  
pour 6 menus achetés

## **Menu à 29,00 €**

Trois réductions apéritives

**Entremet de foie gras & sa marmelade d'abricots aux pistaches**

**Risotto de St Jacques poêlées à l'orange et crumble aux céréales**

**Suprême de chapon, flan forestier et pomme Anna**

**Bûche Harmony**

(chocolat, crème brûlée, praliné)

1 bouteille de Mousseux  
Brut de Loire  
OFFERTE  
pour 6 menus achetés





## Menu à 39,00€

Mini-verrines de langoustines et coulis d'étrilles  
 Méli-mélo de homard et queue de langouste, vinaigrette aux agrumes  
 Cocotte de gambas au lait de coco  
 Mignon de veau rôti aux morilles  
 (écrasé de pommes de terre et brochette de légumes)  
 Bûche Maëla  
 (chocolat noir, poires au miel, noisettes)

1 bouteille de Sancerre  
 OFFERTE  
 pour 6 menus achetés

## Plats du jour des 25 et 31 décembre

Magret de canard rôti à l'orange.....	9,20 € part
Chapon fermier rôti aux marrons.....	9,20 € part
Pavé de biche aux fruits rouges.....	9,20 € part
Brochette de lotte et noix de St Jacques, sauce au beurre blanc.....	9,20 € part

Chaque plat est accompagné d'un large choix de légumes



# Plats Préparés



## Viandes

(sans garniture)

Par personne

Suprême de pintadeau farci aux pleurotes.....	7,20 €
Dinde fermière rôtie aux marrons.....	7,20 €
Carré de porcelet infusé à la citronnelle.....	8,50 €
Magret de canard aux morilles.....	9,20 €
Filet de boeuf en croûte Wellington.....	12,00 €
Mignon de veau aux morilles.....	13,80 €
Cuisse de canard farcie aux cèpes.....	7,60 €

## Gibiers

Par personne

Civet de marcassin.....	8,60 €
Gigote de chevreuil grand veneur.....	10,10 €
Pigeonneau confit au romarin.....	12,60 €
Pavé de biche aux fruits rouges.....	8,90 €

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

## Poissons

Ragoût de homard (Canada).....	18,50 €
Ragoût de homard (Bretagne).....	35,20 €
Pavé de colin aux coquillages.....	6,40 €
Pavé de lotte lardée, sauce crémeuse d'étrilles.....	10,50 €
Filet de St Pierre aux poires épicées.....	11,60 €
Turbot braisé aux écrevisses.....	12,00 €
Filet de bar grillé sur peau et légumes confits.....	11,80 €
Palette du pêcheur (turbot, lotte, rouget).....	11,20 €
Brochette de noix de St Jacques.....	9,80 €

(accompagné de riz pilaf)

## Légumes

Par personne

Bouquetière de légumes (dégot d'asperge, tomate provençale, gratin).....	3,60 €
Garniture favorite (charlotte farcie, darioles de légumes, endives braisées).....	3,90 €
Gratin dauphinois et topinambours.....	1,80 €
Ecrasé de panais à la crème fraîche.....	2,00 €
Pommes dauphines.....	1,80 €
Garniture d'automne (charlotte champêtre, fondant de champignons, tomate confite à la fleur de thym).....	3,60 €
Garniture de gibier (gâteau de celeri, tomates de pommes fruit, râpé de pommes de terre).....	3,60 €



# Volailles et Gibiers



## Volailles

Le Kg

Dinde fermière des Landes.....	13,20 € <sup>PAC</sup>
Pintade.....	8,45 € <sup>PAC</sup>
Chapon de pintade.....	15,50 € <sup>PAC</sup>
Chapon fermier des Landes.....	12,90 € <sup>PAC</sup>
Chapon de Bresse.....	36,90 € <sup>EFF</sup>
Chapon mini.....	13,70 € <sup>PAC</sup>
Poularde fermière des Landes.....	10,70 € <sup>PAC</sup>
Poularde de Bresse AOC.....	28,80 € <sup>EFF</sup>
Canette des Landes.....	8,90 € <sup>PAC</sup>
Caille des Landes Label.....	3,05 € <sup>PAC</sup>
Oie fermière.....	11,80 € <sup>EFF</sup>
Faisan.....	25,60 € <sup>PAC</sup>
Pigeon des Landes.....	22,50 € <sup>Kg</sup>
Magret de canard des Landes «Label rouge».....	17,90 €
Magret de canard fumé (la pièce).....	4,50 €
Foie gras de canard frais.....	38,00 €

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 €
Gigot d'agneau au beurre d'escargot.....	22,30 €
Couronne d'agneau (à partir de 6 pers).....	22,20 €
Epaule d'agneau farcie verdurette.....	16,90 €
Beurre d'escargot.....	11,70 €
Sauce grand veneur.....	9,95 € <sup>le litre</sup>

*Nous pouvons mariner vos viandes de gibier gracieusement!*



- Nous acceptons vos commandes jusqu'au:
- mercredi 22 décembre pour le réveillon de Noël
  - mercredi 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 02 01

## 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

