

# Ravalec<sup>®</sup>

traiteur



2026

BÉNODET

PONT-L'ABBÉ

QUIMPER

# Cocktail apéritif

## Canapés

Gaufre au caviar d'aubergine et jambon serrano, blinis de saumon fumé au yuzu, club maraîcher, mousse de betterave et pickle d'oignon, finger de thon à l'escabèche.

**Le plateau de 20 pièces : 24,00€**

**Le plateau de 40 pièces : 46,50€**

## Emotions

Nougat de foie gras, magret fumé à la confiture d'oignon rouge et cassis, gâteau de thon à la niçoise, pomme de terre au tartare d'algues et hareng.

**Le plateau de 16 pièces : 24,00€**

## Navettes

Effiloché de porc sauce barbecue et pickles, rillettes de Saint-Jacques, carotte à la thaï.

**Le plateau de 15 pièces : 21,50€**

## Focaccias

Tartare de tomate, lomo et parmesan, caviar d'aubergine, chèvre et miel, ricotta, courgettes et saumon.

**Le plateau de 15 pièces : 20,50€**

## Kouigns de blé noir

Crème de chorizo et andouille de Guéméné, poireau brûlé et tartare de Saint-Jacques, guacamole et pickles de légumes.

**Le plateau de 15 pièces : 20,50€**

## Plateau végétarien

Focaccia au chèvre, miel et caviar d'aubergine, mousse de betterave et pickle d'oignon, club maraîcher, navette de carotte à la thaï, kouign de guacamole et pickles de légumes.

**Le plateau de 15 pièces : 20,50€**



## Pains surprise

### Pain de campagne (72 pièces)

- charcuterie et saumon fumé

**42,00€**

- foie gras et saumon fumé

**52,00€**

### Pain polaire (60 pièces)

**30,00€**

rillettes de maquereau, rillettes de St-Jacques, rillettes de saumon, fromage frais, curry, ail et fines herbes.

## Planche de charcuterie apéro

Lard rôti, chorizo, rosette, saucisson sec, saucisson à l'ail, bacon, jambon de pays, andouille, beurre.

**La planche (env. 4 pers.) : 15,90€**

## Ardoise de fromages apéro

Assortiment de fromages de nos régions, à picorer à l'apéritif.

**L'ardoise (env. 4 pers. / 280 g) : 16,80€**

## Coffret fromages et charcuteries

Ti pavez aux algues, saint-nectaire, gouda au pesto, tomme aux fleurs, tête de moine, jambon Serrano, lonzo, coppa, bacon, saucisson sec, chorizo, olives, tomates cerises et fruits secs.

**Le coffret (env. 6 à 8 pers.) : 42,00€**

## Croque-légumes et ses sauces

Tomates cerise, concombre, radis, olives noires, carotte, chou-fleur, pointes d'asperges, cub'fromage...  
(selon saison)

**La pièce (env. 15 pers.) : 15,90€**



# A réchauffer

## Réductions chaudes

Croque-monsieur de saumon à la fondue de poireau, bouchée de Saint-Jacques, feuilleté saucisse, pain de poisson, feuilleté de pruneau à la pomme et noix de coco.

**Le plateau de 20 pièces : 18,00€**

**Le plateau de 40 pièces : 36,00€**

## Mini-brochettes chaudes

Lotte marinée et chorizo, gambas au citron et romarin, poulet à la provençale.

**Le plateau de 15 pièces : 24,00€**



Canapés



Navettes



Emotions



Focaccias

# Côté sucré

## Assortiment de réductions sucrées

Choux, entremets fruités, parfaits chocolat, tartelettes...

**Le plateau de 20 pièces : 27,00€**

## Assortiment de macarons

Vanille, chocolat, framboise, pistache, noisettes...

**Le plateau de 24 pièces : 23,80€**




Réductions sucrées


# Entrées

Minimum de commande pour les entrées : 4 personnes

## Entrées froides

Assortiment de salades composées (300 g) .....	<b>4,70</b> €/pers.
Tomate garnie à la mozzarella et pesto..... 	<b>5,40</b> €/pers.
Salade César au poulet et parmesan .....	<b>5,40</b> €/pers.
Pamplemousse au crabe .....	<b>5,40</b> €/pers.
Darne de saumon, œuf mimosa et tomate cocktail .....	<b>6,20</b> €/pers.
Tartare de saumon fumé et noix de Saint-Jacques .....	<b>6,70</b> €/pers.
Verrine d'avocat et crevettes aux légumes croquants.....	<b>6,80</b> €/pers.
Entremets de noix de Saint-Jacques .....	<b>6,90</b> €/pers.
Kouign-amann de saumon fumé et crème citronnée .....	<b>7,60</b> €/pers.
Foie gras de canard et chutney d'oignon rouge ...	<b>8,90</b> €/pers.
Saumon fumé maison (origine Norvège - Bömlø) .....	<b>62,00</b> €/kg

## Entrées chaudes

Vol-au-vent aux fruits de mer .....	<b>4,60</b> €/pers.
Tarte fine de légumes grillés .....	 <b>4,90</b> €/pers.
Feuilleté de dorade, fenouil confit et beurre à l'orange.....	<b>5,90</b> €/pers.
Coquille de noix de St-Jacques à la bretonne .....	<b>5,90</b> €/pers.
Coquille de noix de St-Jacques à la normande ....	<b>6,50</b> €/pers.
Dôme de noix de Saint-Jacques à la crème de langoustines .....	<b>6,80</b> €/pers.
Timbale de crevettes au lait de coco et citronnelle*.....	<b>7,80</b> €/pers.
Poêlon de lotte rôtie et crème de céleri* .....	<b>7,80</b> €/pers.
Palourdes des Glénan farcies .....	<b>11,60</b> €/douz

\* consigne 2 €

## Location de vaisselle et nappage

Forfait vaisselle standard .....	<b>2,90</b> €/pers.
<i>(grande assiette, petite assiette, couteau, fourchette, cuillère, flûte, verre à vin, verre à eau)</i>	
Assiette supplémentaire .....	<b>0,40</b> €/l'unité
Verre supplémentaire .....	<b>0,40</b> €/l'unité

Tasse, sous-tasse et cuillère à café .....	<b>0,80</b> €/l'unité
Cuillère de service (36 cm) .....	<b>1,60</b> €/l'unité
Couverts de service (c. à soupe + fourchette).....	<b>0,70</b> €/l'unité
Nappes tissus (selon taille) .....	<b>de 9,50 à 14,50</b> €/l'unité
Serviette tissu .....	<b>0,90</b> €/l'unité

# Buffets froids

Minimum de commande pour les buffets : 8 personnes

## Buffet campagnard **11,50 €/pers.**

Roulade de jambon, saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille, pâté breton IGP, rillettes, jambon blanc, jambon cru de Serrano, lard rôti, rôti de porc cuit, rôti de volaille, beurre, cornichons, mayonnaise, moutarde.

**Assortiment de salades composées (250 g / pers.).**

## Buffet estival (de mai à septembre) **16,90 €/pers.**

Verrine de pamplemousse au crabe, terrine de la mer, melon et chiffonnade de jambon cru, wrap de légumes grillés, coppa, chorizo, bacon, noix de jambon à l'os, rôti de bœuf, filet de poulet à la provençale, beurre, sauce verte, mayonnaise.

**Assortiment de salades composées (200 g / pers.).**

## Buffet de Cornouaille **18,40 €/pers.**

Saumon fumé, verrine de St-Jacques, pomme et céleri, sablé de blé noir et crevette marinée, terrine océane, lard rôti au four, pâté en croûte, noix de veau rôtie, filet de poulet aux herbes, beurre, sauce verte, mayonnaise.

**Assortiment de salades composées (200 g / pers.).**

# Buffets dînatoires

## Apéro dînatoire **14,80 €/pers.**

Saladette individuelle, planche de charcuteries et fromages (+ baguette tranchée), tartine de saumon fumé, cub' sandwich américain, navette jambon emmental, navette crudités, focaccia tomate chèvre et miel.

Avec 2 réductions sucrées et 1 macaron **18,40 €/pers.**

## Pour compléter votre repas

### Desserts individuels (au choix) **3,10 €/pers.**

*Tarte aux pommes, salade de fruits, crème brûlée, mousse au chocolat, panna-cotta aux fruits rouges, etc.*

### Gâteau de pâtissier (au choix) **4,70 € la part**

*Framboisier, royal chocolat, charlotte, millefeuille, etc.*

### Plateau de fromages **4,40 €/pers.**

*St-Nectaire, brie, comté, chèvre, etc. (100 g / pers.)*

*et salade verte (pas de plateau pour moins de 8 pers.)*

### Complément de buffet

- Plateau de fromages (70 g / pers.) et salade verte
- Boules individuelles et pain de campagne tranché
- Gâteau de pâtissier

ou assortiment de 3 mini-pâtisseries

**L'ensemble : 8,60 €/pers.**

*Les buffets froids sont à manger «à table», tandis que les buffets dînatoires peuvent être dégustés sans couverts.*

*La composition de nos buffets est susceptible d'être modifiée selon la saison et les approvisionnements.*

## Dînatoire prestige **19,50 €/pers.**

Saladette individuelle, planche de charcuteries et fromages (+ baguette tranchée), tartine de saumon fumé, bruschetta de Saint-Jacques aux algues, brochette de magret et abricot, nougat de foie gras et pain d'épices, timbale de lotte au chorizo et julienne de légumes, focaccia au poulet mariné.

Avec 2 réductions sucrées et 1 macaron **23,50 €/pers.**

# Plats préparés

## Viandes et volailles

Sans garniture (voir accompagnements ci-contre)

Jambon à l'os braisé à la forestière .....	<b>7,80</b> €/pers.
Ballotine de pintade à la tomate confite et pesto .....	<b>9,60</b> €/pers.
Filet mignon de porc au thym et citron .....	<b>10,40</b> €/pers.
Pluma de cochon aux épices douces .....	<b>11,20</b> €/pers.
Magret de canard au miel et aux abricots .....	<b>11,80</b> €/pers.
Selle d'agneau rôtie aux pistaches et cranberries .....	<b>13,20</b> €/pers.
Mignon de veau aux morilles.....	<b>15,90</b> €/pers.
Pavé de bœuf poêlé, sauce wellington .....	<b>15,80</b> €/pers.

## Poissons

Nos poissons sont accompagnés de riz pilaf (sauf \*)  
(disponibilité selon arrivage)

Ballotine de saumon aux crevettes .....	<b>10,80</b> €/pers
Dos de cabillaud, huile d'herbes et risotto* .....	<b>11,20</b> €/pers
Blanquette de lotte .....	<b>13,50</b> €/pers
Pavé de lotte lardé, jus réduit .....	<b>14,50</b> €/pers
Brochette de noix de Saint-Jacques .....	<b>15,90</b> €/pers
Filet de bar sauce chimichurri, écrasé de pomme de terre* .....	<b>16,80</b> €/pers
Ragoût de homard bleu à l'armoricaine.....	<b>44,80</b> €/pers

## Accompagnements

Pommes de terre grenaille sautées .....	<b>2,80</b> €/pers.
Tian de légumes à la provençale .....	<b>3,00</b> €/pers.
Poêlée de légumes de saison .....	<b>3,00</b> €/pers.
Gratin dauphinois .....	<b>3,30</b> €/pers.
Ratatouille .....	<b>3,20</b> €/pers.
Ecrasé de pomme de terre aux herbes fraîches .....	<b>3,20</b> €/pers.
Garniture panachée .....	<b>5,40</b> €/pers. (gratin dauphinois et poêlée de légumes OU grenaille et ratatouille)
Bouquetière de légumes .....	<b>5,40</b> €/pers. (tomate garnie, fagot d'asperges, gratin dauphinois)
Harmonie de légumes .....	<b>5,40</b> €/pers. (pomme duchesse, brochette de légumes, carottes rôties)

## Plats végétariens



Minimum de commande : 2 pers.

Couscous aux merguez végétariennes .....	<b>7,80</b> €/pers.
Cannelloni de blettes et ricotta à la fondue de tomate .....	<b>7,80</b> €/pers.
Curry de légumes au lait de coco et riz basmati .....	<b>7,80</b> €/pers.

Minimum de commande pour tous les plats : 6 pers. (sauf \* : 8 pers.)

## Traditionnels

Rougail saucisse .....	<b>7,90</b> €/pers
Jambalaya de poulet .....	<b>8,00</b> €/pers
Choucroute garnie .....	<b>8,40</b> €/pers
Colombo de poulet et riz madras .....	<b>8,60</b> €/pers
Blanquette de veau à l'ancienne .....	<b>9,20</b> €/pers
Couscous .....	<b>9,40</b> €/pers
Paella .....	<b>9,40</b> €/pers
Tajine d'agneau .....	<b>9,60</b> €/pers
Choucroute de la mer .....	<b>11,20</b> €/pers
Kig ha farz* .....	<b>11,40</b> €/pers
Paella royale .....	<b>13,80</b> €/pers



## Grillés et braisés

Jambon à l'os braisé,  
sauce au cidre et au poivre  
découpé (entier sur demande)

**Accompagnement : pommes de terre grenaille,  
semoule de couscous, ratatouille**

à partir de 15 personnes ..... **10,80** €/pers.

50 personnes et plus ..... **9,70** €/pers.

Porcelet grillé (entier)

**Accompagnement : pommes de terre grenaille,  
semoule de couscous, ratatouille**

à partir de 20 personnes ..... **13,60** €/pers.

50 personnes et plus ..... **11,90** €/pers.

Agneau grillé

de l'Anse du Pouldon (entier)

**Accompagnement : riz à l'espagnole,  
semoule de couscous, ratatouille**

à partir de 30 personnes ..... **15,90** €/pers.

### Option :

Découpe du porcelet ou de l'agneau en laboratoire  
et maintien chaud en caisson isotherme ..... **19,50** €

Rendez-vous sur notre boutique en ligne  
pour découvrir l'ensemble de notre gamme  
en images.

[www.ravalec.com](http://www.ravalec.com)



Vous souhaitez organiser  
un événement sur-mesure ?

*Notre maison est à vos côtés pour toutes  
vos réceptions, privées ou professionnelles.*

Contactez notre service commercial  
par mail : [contact@ravalec-traiteur.fr](mailto:contact@ravalec-traiteur.fr)  
ou par téléphone : 02.98.57.27.98 ou 02.98.57.10.64

Les tarifs de cette carte s'entendent « à emporter »  
depuis l'une de nos boutiques.

Livraison dans un rayon de 25 km  
depuis nos cuisines de Bénodet : 44,00 €\*.

*\*Livraison sous réserve de disponibilité.*

*Dimanches et jours fériés = 59,00 €.*

*Au-delà de 25 km, nous consulter.*



**Ravalec**<sup>®</sup>  
traiteur



11 rue de Cornouaille - 29950 BÉNODET - Tél. 02 98 57 01 02  
Zone de Kérouant - 29120 PONT-L'ABBÉ - Tél. 02 98 87 18 24  
69 rue de Bénodet - 29000 QUIMPER - Tél. 02 98 702 702  
email : [contact@ravalec-traiteur.fr](mailto:contact@ravalec-traiteur.fr)



**La Charcuterie**  
GOURMANDE

