

# Ravalec<sup>®</sup>

traiteur



2024  
BÉNODET  
PONT-L'ABBÉ  
QUIMPER

# Cocktail apéritif



Focaccias

## Canapés

Anchois et wakamé à l'orange, crème de poivron et jambon serrano, pain de poisson et riz noir soufflé, gaufre aux légumes, tartelette de chèvre aux fruits secs.

**Le plateau de 20 pièces : 22,00€**

**Le plateau de 40 pièces : 44,00€**

## Emotions

Dôme de crème brûlée au foie gras et chutney d'oignon, croquette de chèvre aux fruits secs, millefeuille de saumon fumé et mozzarella, tartelette de céleri au hareng fumé.

**Le plateau de 16 pièces : 22,60€**

## Navettes

Jambon et emmental, crème de céleri et magret fumé, bagel de saumon fumé au fromage frais citronné.

**Le plateau de 15 pièces : 18,80€**

## Focaccias

Jambon serrano et petits légumes, tartare de tomate au chèvre et miel, caviar d'aubergine et anchois.

**Le plateau de 15 pièces : 18,50€**

## Kouigns de blé noir

Andouille au lard et crème de chorizo, rillettes de maquereau et anchois mariné, caviar de tomate et mozzarella.

**Le plateau de 15 pièces : 18,50€**

## Pains surprise

### Pain de campagne (72 pièces)

- charcuterie et saumon fumé

**38,00€**

- foie gras et saumon fumé

**48,80€**

### Pain polaire (60 pièces)

**28,50€**

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 au piment d'Espelette, saucisson à l'ail, bacon, jambon de pays et andouille.

**La planche (env. 4 pers.) : 10,80€**

## Ardoise de fromages apéro

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

**L'ardoise (env. 4 pers. / 280 g) : 16,20€**

## Plateau végétarien

Focaccia aux petits légumes, navette céleri et oignons, kouign tomate mozzarella, tartelette de chèvre et noisette.

**Le plateau de 16 pièces : 19,20€**

## Croque-légumes et ses sauces

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

**Le plateau (env. 15 pers.) : 15,90€**



Réductions chaudes



Kouigns de blé noir



Emotions



Canapés



Navettes

## A réchauffer

### Réductions chaudes

Brioche de Saint-Jacques, feuilleté saucisse, cannelé aux petits lardons et Ossau-Iraty, feuilleté pomme pruneau, tartelette à la provençale.

**Le plateau de 20 pièces : 15,00 €**

**Le plateau de 40 pièces : 30,00 €**

### Mini-brochettes chaudes

Lotte marinée et chorizo, gambas au citron et romarin, poulet mariné et datte.

**Le plateau de 15 pièces : 21,40 €**

### Plateau thaï

Brochette de crevettes, bouchée de poulet au saté, samoussa de crevettes, nem aux légumes (sauce piment doux)

**Le plateau de 16 pièces : 17,60 €**

## Côté sucré

### Assortiment de réductions sucrées

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

**Le plateau de 20 pièces : 25,00 €**

### Assortiment de macarons

Vanille, chocolat, cassis, choco-passion, pistache, noisettes.


**Le plateau de 24 pièces : 22,50 €**




Réductions sucrées

# Entrées

## Entrées froides

Assortiment de salades composées (300 g) .....	<b>4,50</b> €/pers.
Délice de légumes au houmous  .....	<b>5,10</b> €/pers.
Pamplemousse au crabe .....	<b>5,10</b> €/pers.
Tartelette de saumon fumé et crème citronnée.....	<b>5,40</b> €/pers.
Verrine de crevettes au pamplemousse et avocat .....	<b>5,40</b> €/pers.
Tartare de saumon fumé et noix de Saint-Jacques .....	<b>6,50</b> €/pers.
Millefeuille de noix de Saint-Jacques et fondue de poireau .....	<b>6,50</b> €/pers.
Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes .....	<b>7,20</b> €/pers.
Coquille de homard, macédoine de légumes .....	<b>7,60</b> €/pers.
Méli-mélo de noix de Saint-Jacques et queue de gambas, vinaigrette d'agrumes .....	<b>8,40</b> €/pers.
Foie gras de canard et chutney d'oignon rouge ...	<b>8,80</b> €/pers.
Saumon fumé maison (issu de label rouge) .....	<b>59,00</b> €/kg

## Entrées chaudes

Crumble de légumes  .....	<b>4,60</b> €/pers.
Coquille de noix de Saint-Jacques à la bretonne...	<b>5,60</b> €/pers.
Coquille de noix de Saint-Jacques au beurre d'algues .....	<b>5,90</b> €/pers.
Cassolette retour de pêche* .....	<b>5,90</b> €/pers.
Wok de gambas à la citronnelle* .....	<b>7,70</b> €/pers.
Palourdes des Glénan farcies .....	<b>10,30</b> €/douz

\* consigne 2 €

Minimum de commande pour les entrées : 4 personnes

## Location de vaisselle et nappage

Forfait vaisselle standard .....	<b>2,60</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>0,70</b> €/l'unité
Cuillère de service (36 cm) .....	<b>1,45</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

## Buffet campagnard **11,00 €/pers.**

Roulade de jambon, saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille, pâté breton IGP, rillettes d'oie, jambon blanc, jambon cru de Serrano, lard rôti, rôti de porc cuit, rosbif.

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

## Buffet estival **16,20 €/pers.**

Verrine de gambas à l'avocat et mangue, coppa, chorizo, noix de jambon à l'os, melon et chiffonnade de jambon cru, terrine de la mer, tartine de piperade, filet de poulet à l'estragon, rosbif.

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

## Buffet de Cornouaille **17,40 €/pers.**

Truite fumée, roulé de blé noir aux crudités, terrine de noix de Saint-Jacques, verrine de courgette et maquereau aux salicornes, lard rôti au four, pâté en croûte, pièce de bœuf rôtie, échine de porc braisée aux herbes.

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

# Buffets dînatoires

## Apéro dînatoire **14,30 €/pers.**

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

Avec 2 réductions sucrées et 1 macaron **17,90 €/pers.**

## Pour compléter votre repas

Desserts individuels (au choix) **2,80 €/pers.**  
*Tarte aux pommes, salade de fruits, crème brûlée, mousse au chocolat, panna-cotta aux fruits rouges, etc.*

Gâteau de pâtissier (au choix) **4,50 €/part**  
*Framboisier, fraisier, forêt-noire, trois chocolats, etc.*

Plateau de fromages de nos provinces  
*St-Nectaire, brie, comté, chèvre, etc. (100 g / pers.)*  
**4,20 €/part**  
(pas de commande pour moins de 8 pers.)

Complément de buffet  
- Plateau de fromages (70 g / pers.)  
- Boules et pain de campagne tranché, beurre, condiments  
- Gâteau de pâtissier  
ou assortiment de réductions sucrées (4 pièces / pers.)  
**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.*

Minimum de commande pour les buffets : 8 personnes

## Dînatoire prestige **18,60 €/pers.**

Saladette individuelle, planche de charcuteries et fromages, tartine de saumon fumé, bruschetta de Saint-Jacques au beurre d'algues, brochette de magret et abricot, nougat de foie gras et pain d'épices, timbale de lotte au chorizo et julienne de légumes, figotte au poulet mariné.

Avec 2 réductions sucrées et 1 macaron **22,20 €/pers.**

# Plats préparés

## Viandes et volailles cuisinées

**Sans garniture** (voir accompagnements ci-contre)

Jambon à l'os braisé à la forestière .....	<b>7,90</b> €/pers.
Ballotine de pintade à la tomate confite et basilic .....	<b>9,20</b> €/pers.
Filet mignon de porc au curry et à l'ananas .....	<b>9,80</b> €/pers.
Paupiette de veau braisée à la fleur de thym.....	<b>9,80</b> €/pers.
Pluma de cochon aux épices douces .....	<b>10,50</b> €/pers.
Magret de canard aux fruits rouges et vinaigre balsamique .....	<b>10,80</b> €/pers.
Souris d'agneau, jus de braisage .....	<b>12,90</b> €/pers.
Filet de bœuf en croûte feuilletée, sauce béarnaise .....	<b>15,60</b> €/pers.

## Poissons

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

Dos de cabillaud au paprika fumé .....	<b>10,20</b> €/pers
Dos de saumon grillé aux herbes fraîches .....	<b>10,80</b> €/pers
Blanquette de lotte au safran .....	<b>12,80</b> €/pers
Pavé de lotte à la crème d'étrilles .....	<b>13,80</b> €/pers
Brochette de noix de Saint-Jacques .....	<b>15,60</b> €/pers
Filet de bar grillé sur peau, sauce vierge .....	<b>16,20</b> €/pers
Filet de saint-pierre au beurre d'orange .....	<b>16,20</b> €/pers
Ragoût de homard bleu à l'armoricaine ou à la crème .....	<b>43,80</b> €/pers

## Accompagnements

Pomme paillason .....	<b>2,50</b> €/pers.
Pomme Anna .....	<b>2,50</b> €/pers.
Pommes de terre grenaille sautées .....	<b>2,70</b> €/pers.
Tian de légumes à la provençale .....	<b>2,80</b> €/pers.
Poêlée de légumes de saison .....	<b>2,80</b> €/pers.
Gratin dauphinois .....	<b>3,10</b> €/pers.
Ratatouille .....	<b>3,10</b> €/pers.
Garniture panachée .....	<b>5,00</b> €/pers. (gratin dauphinois et poêlée de légumes OU grenaille et ratatouille)
Bouquetière de légumes .....	<b>5,00</b> €/pers. (tomate garnie, fagot d'asperges, gratin dauphinois)
Harmonie de légumes .....	<b>5,40</b> €/pers. (amandine aux champignons, brochette de légumes, jeunes carottes)

## Plats végétariens



Minimum de commande : 2 pers.

Tajine de légumes aux falafels .....	<b>7,50</b> €/pers.
Risotto aux légumes verts .....	<b>7,50</b> €/pers.
Curry de légumes au lait de coco et riz basmati .....	<b>7,50</b> €/pers.

## Traditionnels

Bœuf bourguignon .....	8,80 €/pers
Blanquette de veau à l'ancienne .....	8,80 €/pers
Cassoulet .....	8,80 €/pers
Coq au vin .....	8,80 €/pers
Navarin d'agneau .....	9,20 €/pers
Choucroute garnie .....	8,60 €/pers
Choucroute de la mer .....	10,50 €/pers
Kig ha farz* .....	10,80 €/pers

## Exotiques

Chili con carne .....	7,20 €/pers
Rougail saucisse .....	7,50 €/pers
Jambalaya de poulet .....	7,80 €/pers
Colombo de poulet et riz madras .....	8,20 €/pers
Tajine d'agneau aux fruits secs .....	10,80 €/pers
Couscous .....	8,90 €/pers
Paella .....	8,90 €/pers
Paella royale .....	13,20 €/pers

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

## Grillés et braisés

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

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

à partir de 15 personnes .....	9,80 €/pers.
50 personnes et plus .....	8,90 €/pers.

Porcelet grillé (entier)

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

à partir de 20 personnes .....	13,00 €/pers.
50 personnes et plus .....	11,30 €/pers.

Agneau grillé  
de l'Anse du Pouldon (entier)

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

à partir de 30 personnes .....	14,30 €/pers.
--------------------------------	---------------

### Option :

Découpe du porcelet ou de l'agneau en laboratoire  
et maintien chaud en caisson isotherme ..... 18,50 €

Rendez-vous sur notre boutique en ligne  
pour découvrir l'ensemble de notre gamme en images.  
[www.ravalec.com](http://www.ravalec.com)



Je me connecte sur le site.  
Je passe commande.  
Je retire ma commande en boutique.



## ***Vous souhaitez organiser un événement sur-mesure ?***

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

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 : 40 €\*.

\*Livraison sous réserve de disponibilité.

Dimanches et jours fériés = 55 €.

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)

