



*Traiteur de la Mer*  
*- SEASENS - Lorient*

**Pièces cocktails pour vos événements privé ou professionnel**

**Suggestion Buffet froid poisson et crustacé :**

Prix pièce

Rillettes de Truite bretonne, herbes potagères aux agrumes et petits croûtons	3 € pour 2 personnes
Tartare de Daurade au gingembre et combava, légumes croquants et oeufs de cabillaud fumé	1,80 €
Carpaccio de Saint-Jacques, taboulé de chou-fleur, radis, gingembre, oeufs de truite et amande	2,10 €
Brochette de Saumon Gravlax aux trois saveurs (herbes potagères, graines de sarrasin torréfiées et betterave)	2,50 €
Ceviche de Bar sauvage, crémeux de brocolis à l'huile de Noisettes et agrumes	2 €
Mini navette de Langoustine, rémoulade de carotte couleurs à l'estragon	2,20 €
Tartare de Thon Albacore, guaca-kiwi et avocat, carmine	2,20 €
Médaille de Homard Breton, piémontaise légère et oeuf de caille	3,50 €
Makis de saumon, concombre et graines de sésame	1,80 €
Thon mi-cuit aux graines de sésame, salade de quinoa et millet, mayo Wasabi	1,80 €
Verrine crème de laitue, taboulé de brocolis, noisette et moule acidulée	1,80 €

**Suggestion Buffet chaud poisson et crustacé :**

Croque Demoiselle : langoustine, compotée de poireaux et crème parmesan	1,80 €
Friand de la Mer : Saumon, julienne, truite bretonne, graines de fenouil et noix de muscade	1,70 €
Pissaladière de Maquereau, Miel, compotée d'oignon et thym citron	1,80 €
Brochette de Saint-Jacques panées et chorizo de la Mer	2,20 €
Gyoza de Gambas et XO Sauce	2,20 €
Feuilleté de la Mer : coquillages, petits légumes et sauce coquillages	2,10 €

**Suggestion Buffet viande chaud et froid :**

Foie gras, chutney de poire et gelée de chouchen	2,20 €
Tartare de Veau à l'huile de truffe et ses condiments	2,20 €
Brochette de Tataki de boeuf, miel et soja aux graines de sésame	2 €
Navette volaille et mayonnaise à l'estragon	1,80 €
Mini Vol au vent, tombée d'épinard, Jambon fermier et truffe	2,20 €
Croque Truffe, jambon fermier et crème de comté 36 mois	2 €

**Suggestion pièces végétales chaudes et froides :**

Maki végétarien, concombre, avocat, carotte et sésame	1,70 €
Verrine de crémeux de Topinambour, espuma de parmesan et mouillette feuilleté	1,70 €
Roulé de sarrasin, crème légère de chèvre, miel, figue et noix	1,70 €
Sablé au thym et crème de roquefort	1,70 €
Tarte fine, mousse de brocolis et noisette	1,70 €
Navette de légumes croquants, oeuf de caille et estragon	1,70 €
Cocotte de quinoa, taboulé de chou-fleur et pesto aux herbes fraîches	1,70 €
Croque Truffe et crème de comté 36 mois	2 €
Falafel maison et sauce Tzatziki	1,70 €

**Suggestion pièces sucrées :**

Tiramisu de saison en verrine	1,80 €
Tarte citron meringuée	1,80 €
Financier pistache, framboise	1,80 €
Mini cookie maison noisette et chocolat	1,80 €
Sablé Breton, ganache chocolat et sarrasin	1,80 €
Salade de fruits de saison en verrine	1,80 €

N'hésitez pas à nous contacter afin d'affiner ensemble vos souhaits et suggestions par téléphone au **09.70.66.14.23** ou par mail : [seasenslorient@gmail.com](mailto:seasenslorient@gmail.com)

**Forfait boissons (alcool, soft, café, thé, eau et verrerie sur devis)**

Tarifs hors livraison