

CARTE COCKTAIL A EMPORTER 2026



Traiteur Briochin
Organisateur de réceptions



Traiteur Briochin - Organisateur de réceptions

02.96.72.55.78

1 Rue Eole - 22120 HILLION
contact@traiteurbriochin.com
www.traiteurbriochin.com

Pièces apéritives

Nos brochettes :

Brochette de bresaola et baby artichauts

Brochettes de crevettes épicées

Brochette de gravlax et radis noir

Brochette de magret fumé et abricot

Brochette de tomates olive et mozzarella 

Mini brochettes assorties x 20 : **24.20€ TTC**

Mini brochettes assorties x 30 : **36.30€ TTC**

Nos canapés :

Saucisson et moutarde

Saumon gravlax

Crevettes

Œuf et anchois

Poulet et sauce savora

Tomate et feta 

Magret et foie gras

Canapés assortis x 20 : **30.80€ TTC**

Canapés assortis x 30 : **46.20€ TTC**

Nos réductions chaudes :

Bouchon galette saucisse

Croque à la truffe 

Croque saumon curry

Croustille Saint-Jacques

Réductions chaudes assorties x 20 : **37.40€ TTC**

Nos mignardises sucrées :

Assortiment de pièces sucrées
au chocolat et aux fruits

Mignardises assorties x 24 : **33.00€ TTC**

Mignardises assorties x 35 : **47.85€ TTC**

Conditionnement en jetable et serviettes papier fournies

Délais de commande 10 jours avant



Pièces gourmandes

Nos navettes :

Navette périgourdine : foie gras et magret fumé

Navette espagnole : chorizo et tapenade d'olives

Navette norvégienne : haddock et tzatziki

Navette nordique :
crevettes au curry et crémeux de poivrons

Navette aux légumes du soleil 
(courges, aubergine, courgettes
et tomates séchées)

Navettes x 20 : 53.00€ TTC
(2 saveurs à choisir)

Nos wraps :

Wrap chorizo et crème de maïs


Wrap poulet au curry

Wrap saumon et gingembre

Wrap thon et crudités

Wrap veau et caviar d'aubergines

Wrap breton au Fleuri du Vieux-Bourg 

Wrap chèvre et épinards 

Wrap Rainbow : 
poivrons, carottes et chou rouge

Wraps x 20 : 24.20€ TTC
(2 saveurs à choisir)

Nos bagels :

Bagel de bœuf et salade croquante

Bagel pastrami et sauce andalouse

Bagel de haddock et tzatziki

Bagel de saumon et légumes croquants

Bagel italien : crème de Pecorino
et jambon Prosciutto

Bagel de fromages frais et légumes du soleil 

Bagels x 20 : 66.00€ TTC
(2 saveurs à choisir)

Conditionnement en jetable et serviettes papier fournies

Délais de commande 10 jours avant



Cocktail apéritif



Cocktail 8 pièces : 14.08€ TTC par personne

Cocktail 10 pièces : 17.60€ TTC par personne

Cocktail 12 pièces : 21.12€ TTC par personne

Crêpe de crabe aux agrumes

Mille-feuille de mozzarella et bresaola

Pressé de veau et sauce aïoli


Pic pain d'épices, chutney de poire et canard au miel

Nid chocolat cassis et foie gras

Homardine à l'écrevisse

Cannelloni tartare de thon et pomme granny

Domino petits pois au wasabi 

Craquant italien 

Truite au raifort

Tataki de bœuf au gingembre et soja

Cubik de saumon à la betterave

Commande minimum pour 10 personnes

Conditionnement en plateaux jetables

Serviettes en papier fournies par le traiteur

Délais de commande 10 jours avant

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire

Cocktail 14 pièces

23.65€ TTC par personne

6 petites pièces salées + 3 grosses pièces salées + 2 fromages + 3 pièces sucrées

Cocktail 16 pièces


26.95€ TTC par personne


6 petites pièces salées + 4 grosses pièces salées + 2 fromages + 4 pièces sucrées



Commande minimum pour 10 personnes

Conditionnement en plateaux jetables
Serviettes en papier fournies par le traiteur
Délais de commande 10 jours avant

Nougat de chèvre aux pequillos 
Mille-feuille de foie gras au pain d'épices
Cubik de saumon à la betterave
Thon au Satay et crème au hoisin
Cake saumon et citron
Bœuf à cheval

Bagel de bœuf et légumes croquants
Focaccia italienne : mortadelle et artichaud
Navette nordique : Crèmeux de poivrons
et crevettes au curry
Wrap Rainbow : poivrons, carottes et choux 

Fromage de nos régions sur pain aux fruits

Cheesecake aux fruits
Pomme caramélisée sur sablé breton
Tartelette au caramel
Crusty pécan

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire

Cocktail 18 pièces avec boîte chaude individuelle

38.50€ TTC par personne

11 pièces salées + 1 petite boîte bambou + 2 fromages + 4 pièces sucrées


Nid chocolat cassis et foie gras

Pic poire épicée et canard

Cubik de saumon à la betterave

Homardine à l'écrevisse

Thon au Satay et crème au hoisin

Croquant italien 

Pressé de veau et sauce aioli

Bagel italien : crème de Pecorino, jambon Prosciutto et oignons confits

Mini navette fromage frais et figue 

Wrap breton au fleuri du Vieux-Bourg 

Mini navette panna cotta de foie gras et magret fumé

Petite boîte bambou à réchauffer (120gr)
(au choix)

Fromage de nos régions sur pain aux fruits

Cheesecake aux fruits

Pomme caramélisée sur sablé breton

Tartelette au caramel

Crusty pécan


Nos boîtes chaudes en bambou à réchauffer

Cassoulet breton aux cocos Paimpolais

Filet de rouget, piperade et crozets au sarrasin

Blanquette de volaille à l'ancienne et pâtes au sarrasin

Truite, petits légumes et risotto de lentilles corail

Poêlée de légumes et tofu, sauce poivrons 



Commande minimum pour 10 personnes

Conditionnement en plateaux jetables

Serviettes en papier fournies par le traiteur

Délais de commande 10 jours avant

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire

Cocktail 16 pièces avec boîte chaude individuelle

39.27€ TTC par personne

9 pièces apéritives salées + 1 grande boîte chaude + 2 fromages
+ 4 pièces sucrées **ou** 1 dessert



Mille-feuille mozzarella et bresaola

Pic poire épicée et canard

Cake saumon et citron

Homardine à l'écrevisse

Thon au Satay et crème au hoisin

Mille-feuille foie gras au pain d'épices

Domino de petit-pois au wasabi

Croquant italien

Roulé de volaille à la forestière

Grande boîte bambou à réchauffer (350gr)
(au choix)

Fromage de nos régions sur pain aux fruits

Cheesecake aux fruits

Pomme caramélisée sur sablé breton

Tartelette au caramel

Crusty pécan

OU

Grand gâteau à partager (*minimum 22 parts*)

*Vivaldi aux deux chocolats, Séduction à la fraise, New-York New-York,
Marquise de mangue, Duo noir et blanc*

Nos boîtes chaudes en bambou à réchauffer


Cassoulet breton aux cocos Paimpolais

Filet de rouget, piperade et crozets au sarrasin

Blanquette de volaille à l'ancienne et pâtes au sarrasin

Truite, petits légumes et risotto de lentilles corail

Parmentier de canard au foie gras

Poêlée de légumes et tofu, sauce poivrons 



Commande minimum pour 10 personnes

Conditionnement en plateaux jetables

Serviettes en papier fournies par le traiteur

Délais de commande 10 jours avant

Location du matériel

Location de verrerie, vaisselle et mobilier

Verre à pied (bac de 36)	14.30€ TTC / l'unité
Verre à jus de fruits (bac de 36)	14.30€ TTC / l'unité
Flûtes (bac de 49)	17.60€ TTC / l'unité
<i>Tout verre cassé sera facturé 2.20€ TTC / l'unité</i>	
Mange-debout avec housse en lycra	16.50 € TTC / l'unité
Table guéridon avec nappe blanche	16.50 € TTC / l'unité

«Traiteur Briochin, le plaisir garanti de partager
un moment agréable»

Tous nos produits sont fait maison
par nos chefs cuisiniers et pâtisseries.

Tous nos emballages sont 100% recyclables

