

CARTE BUFFETS 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

Le buffet Argoat

22.00€ TTC par personne

Assortiment de salades composées du chef

3 salades au choix

A sélectionner en *page 3* selon la saison

Assortiment de charcuterie et poisson

Terrine gourmande

Rosette et coppa Italienne

Jambon sec de montagne

Terrine de poisson

Terrine de légumes

Assortiment de viandes froides et poisson

Blanc de volaille fermier

Rosbeef

Truite de Bretagne

Chips nature

Plateau de fromages bretons et salade verte

Grandes tartes aux fruits de saison

Ou

Assortiment de desserts individuels (1 par personne)

Pana cotta aux fruits rouges, Tiramisu Breton, Riz au lait et son caramel beurre salé,
Salade de fruits frais, Paris-Brest ou Mousse au chocolat

Commande pour minimum 30 personnes

Vaisselle non fournie

Conditionnement en jetable fourni par le traiteur

Pain à votre charge

Le buffet Armor

33.00€ TTC par personne

Assortiment de salades composées du chef

3 salades au choix

A sélectionner en *page 3* selon la saison

Assortiment de charcuterie Ibérique et fruits de mer

Jambon de Montagne

Lomo, chorizo et saucisson bellota

Crevettes roses

Roulé de saumon aux algues

Assortiment de viandes froides et poisson

Filet de Bœuf mariné au thym

Magret de canard fumé

Saumon fumé

Chips de légumes

Plateau de fromages bretons et salade verte

Assortiment de mignardises (4 par personne)

Lemon pie

Tartelette caramel beurre salé

Framboise sur sablé breton

Craquant noisette

Tartelette chocolat Gianduja fruits secs

Commande pour minimum 30 personnes

Vaisselle non fournie

Conditionnement en jetable fourni par le traiteur

Pain à votre charge

Les salades par saison

Printemps

De début mars à fin avril

Salade de pamplemousse
Salade piémontaise
Salade strasbourgeoise
Salade carotte et céleri
Salade indienne : pois chiche et oignons rouges
Taboulé à l'oriental
Salade de perles, tomates et feta

Été

De début juin à fin août

Salade de melon et pastèque
Salade d'asperges
Salade piémontaise
Salade de concombres et fromage à la grecque
Salade de quinoa aux petits légumes
Taboulé aux couleurs estivales
Salade de perles océane au surimi
Salade de tomates à l'huile perlée

Automne

De début septembre à fin novembre

Salade de champignons
Salade de légumes rôtis au yaourt
Salade Marco Polo
Taboulé de la mer
Salade piémontaise
Salade de torti au poulet et sauce César
Salade coleslaw

Hiver

De début décembre à fin février

Salade carotte et céleri
Salade de lentilles vertes et oignons rouges
Salade de concombres et fromage à la grecque
Salade de pamplemousse
Salade piémontaise
Taboulé à l'oriental
Salade de pois chiches et concombres au yaourt

Commande pour minimum 30 personnes

Vaisselle non fournie

Conditionnement en jetable fourni par le traiteur

Pain à votre charge

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>	
Assiette, couteau, fourchette et petite cuillère	1.32 € TTC / personne
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 