

TRAITEUR DE SAISON



Le Geranais

Vos envies, fait maison

Au Coin du Bois
3 coat la motte, 29510 Langolen

legeranais.traiteur@gmail.com

LE GÉRANAIS

QUI SOMMES-NOUS ?

Basé à la salle de réception Au Coin du Bois à Langolen, le Chef Florian vous propose une cuisine de saison, mijotée avec des produits frais et locaux.

Il vous préparera des plats modernes et savoureux. Sa cuisine se veut écoresponsable et anti-gaspi.

Nous pouvons également vous proposer des cocktails personnalisés en fonction de vos envies et de votre thème de mariage ainsi qu'une sélection de vins pouvant s'accorder à votre repas.

Pour tous vos événements : mariages, séminaires, cocktails, baptêmes, anniversaires ...



COCKTAIL
OU VIN D'HONNEUR

Formules	Tarifs	Composition
Formule Le Léonard	12€	Pendant 1h30 - supp 4€/pers/30mins Boissons soft à volonté (eaux, jus, soda) 6 pièces de cocktails par personne au choix parmi une sélection (pages 6 et 7)
Formule La Bigoudenne	16€	Pendant 1h30 - supp 5€/pers/30mins Boissons soft à volonté (eaux, jus, soda) 9 pièces de cocktails par personne au choix parmi une sélection (pages 6 et 7)
Formule Le Géranais	25€	Pendant 2h - supp 5€/pers/30mins Boissons soft à volonté (eaux, jus, soda) 12 pièces de cocktails par personne au choix parmi une sélection (pages 6 et 7)
Cocktail Dinatoire	50€	Composez votre cocktail avec : 18 pièces + 4 ateliers au choix (pages 6, 7 et 8) soft inclus.



COCKTAIL

LES PIÈCES COCKTAIL

Canapés froids :

- Blinis de Sarazin saumon fumé, crème fouettée aneth
- Tuile carotte pavot et parmesan, tartare de poisson
- Emincé de porc à la mangue crackers aux graines
- Feuilleté tapenade d'olives et champignons
- Tartelette chèvre oignons miel
- Sablé houmous et tomates séchées
- Chiffonnade de jambon sec focaccia aux herbes
- Tartelette de la mer

Verrines :

- Mousse de betterave chèvre et crouton aillé
- Curry de crevettes huile de basilic
- Tartare de poisson mangue et pommes
- Tomates séchées mozzarella confit de tomate
- Emincée de porc à la mangue
- Thon, avocat, mayonnaise ail fumé et coriandre

Canapés chauds :

- Mini cake chorizo emmental
- Mini pain de thon mayonnaise a l'ail noir
- Mini feuilleté de la mer
- Mini feuilleté escargot
- Feuilleté oignons de Roscoff et lard
- Mini croque-monsieur
- Croquetas au jambon
- Mini quiche au thon
- Gougères au vieux comté

LE CHOIX DE VOS PIÈCES COCKTAIL

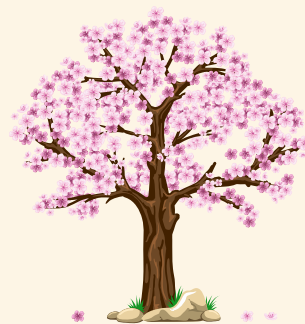
Afin de profiter d'une plus grande diversité de pièces sur votre buffet de cocktail vous pouvez choisir en fonction de vos préférences :

- Pour la formule Le Léonard : jusqu'à 10 variétés différentes
- Pour les formules La Bigoudène et Le Géranais : jusqu'à 12 variétés différentes

COCKTAIL

LES PIÈCES COCKTAIL

Propositions de saison :



Printemps (mars à juin) :

- Asperge, jambon sec et poudre d'olive
- Croquetas à la courgette et crème d'ail noir
- Verrine asperge blanche et topinambour
- Verrine artichaut, brunoise d'artichaut et lard



Été (juin à septembre) :

- Chips de tapioca, crème de petit pois et petit pois frais
- Gaspacho de tomate, mozzarella fumée et tomate séchée
- Verrine mousse de betterave, gelée de concombre et crème de cresson au curry
- Verrine caviar d'aubergine, ricotta et jambon sec



Automne-hiver (septembre à mars) :

- Crackers Sarazin crème de brocoli et tartare de cèpes
- Bonbon de choux farcis au saumon et crème de brocoli
- Verrine pana cotta champignon, siphon lard et oignon frit
- Verrine carotte primeur, moule et safran

Tarifs des ateliers à partir de 60 personnes

Atelier foie gras – 5.5€/pers

Foie gras, pain d'épices,
pain et chutney de saison.

Atelier poissons fumés – 6€/pers

Découpes de poissons
fumés : saumon, haddock,
maquereau...

Atelier Huîtres – 4.5€/pers

2 huîtres par personne, pain
de seigle et beurre fermier

Atelier Ibérique – 5.5€/pers

Fines tranches de jambon
ibérique

Atelier Les Baos du chef – 6€/pers

Baos et accompagnements :
viandes effilochées, crudités et sauces

LES MENUS

Les saisons :

Nous vous proposons différents menus en fonction des saisons pour vous garantir des produits frais et de qualité. Tous nos plats sont fait maison : nous pouvons donc nous adapter en fonction de vos envies !

Composition de votre menu :

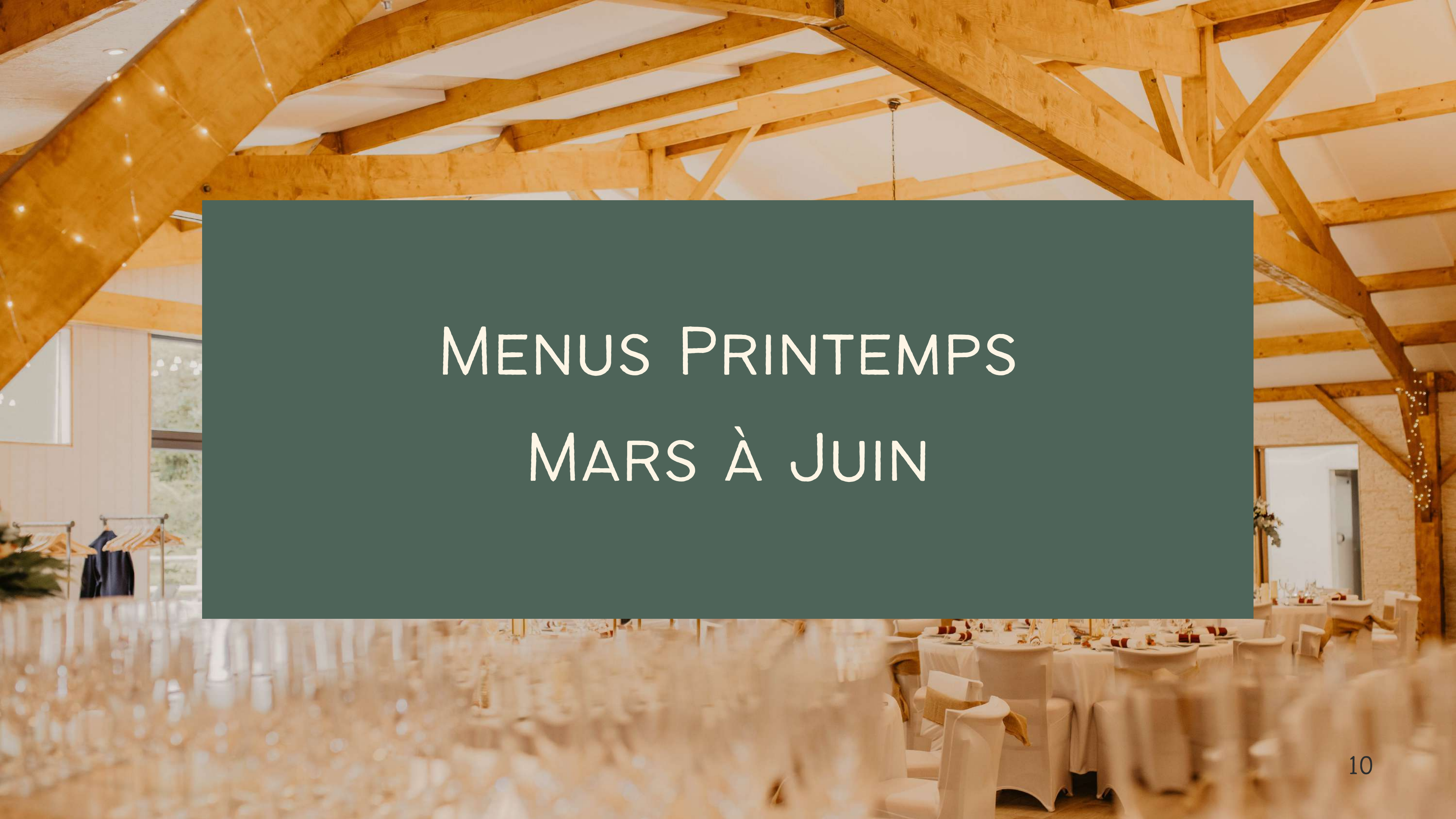
Nous avons établi des menus à prix fixe pour faciliter vos choix mais nous pouvons tout à fait composer votre repas avec des choix de différents menus. Le tarif sera donc à établir ensemble en fonction de vos choix.

Les options :

- Plateau de fruits de mer remplaçant l'entrée : + 15€/pers
- Plateau de fromages : 4 fromages à partager + salade - 5€/pers
- Assiette de fromages : 3 fromages + salade - 6€/pers
- Fromages cuisinés (brie farci et brick de chèvre chaud) : 7€/pers
- Trous normand, breton, italien ou alsacien - 4€/pers
- Soupe à l'oignon en soirée : soupe, vaisselle, croûtons et fromage - 5€/pers
- Candy Bar : environ 60g - 2€/pers

*Chaque menu comprend :
café/thé, le pain
et le beurre !*





MENUS PRINTEMPS MARS À JUIN

LES MENUS

PRINTEMPS MARS - JUIN

MENU 45€ – service et vaisselle inclus

Entrée – Plat : 38€

Plat – Dessert : 34€

Entrées :

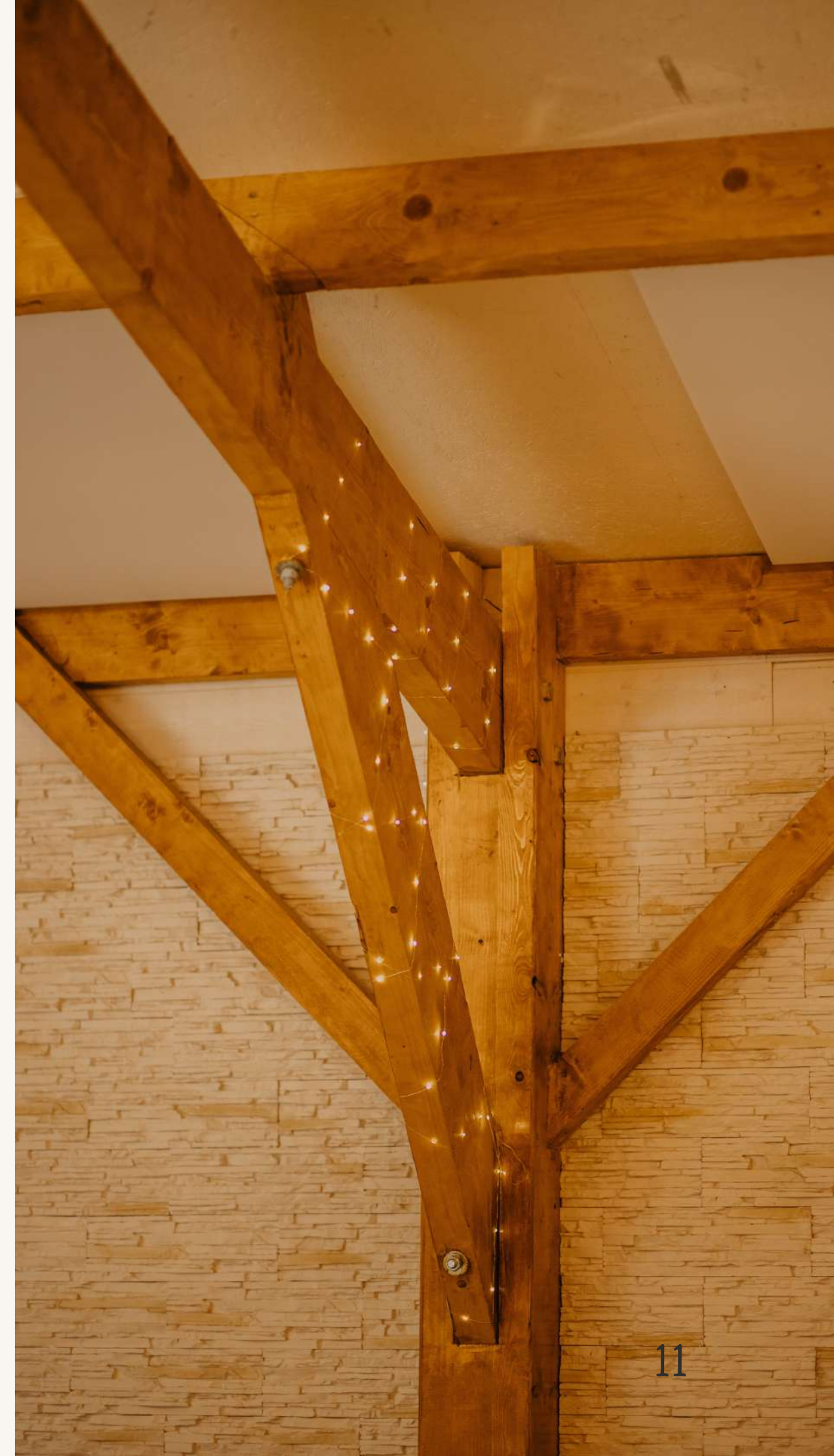
- Spoon de pomme de terre, œuf parfait, jus d'oignon et oignon crispy
- Asperge blanche pannée, crème de courgette et petit pois
- Tronçon de courgette farcie au porc coulis de poivron

Plats :

- Suprême de volaille, polenta, aubergine grillé et jus de volaille
- Poisson de nos côtes, papillote de légume et jus d'arêtes
- Œuf mollet frit, crémeux de patates douces, oignons en pickles et crème d'ail fumée

Desserts :

- Poire pochée au vin blanc, carmel, crumble spéculos et ganache caramel
- Tiramisu aux fraises et coulis
- Tarte au citron revisitée



LES MENUS

PRINTEMPS MARS - JUIN

MENU 55€ – service et vaisselle inclus

Entrée – Plat : 45€

Plat – Dessert : 40€

Entrées :

- Céviche de poisson de nos côtes, avocat, poire et citron vert
- Raviole de cochon, bouillon thaï et champignons
- Burrata, tomates séchées, tomate cerise, oignons pickles, réduction de vinaigre et pesto

Plats :

- Ballotine de volaille, feuilleté de pommes de terre, carotte glacée et sauce au vin jaune
- Canette, crémeux de carotte, embeurré de petit pois au lard et jus corsé
- Saumon à l'oseille et crémeux d'artichaut

Desserts :

- Pavlova aux fruits de saison et crème fouettée vanille
- Dessert autour du chocolat, noisette et gavotte, crème de riz fermenté
- Fraisier à la rhubarbe, coulis fraise



LES MENUS

PRINTEMPS MARS - JUIN

MENU 70€ – service et vaisselle inclus

Entrée – Plat : 58€

Plat – Dessert : 52€

Entrées :

- Crème de moules au safran et chorizo, pancetta et huile d'aneth
- Aile de raie à la crème de curry, riz rouge et pistache
- Asperge verte, foie gras poêlé, confit d'oignons et vieux comté

Plats :

- Pressé d'agneau confit 8h au miel et romarin, feuilleté de pommes de terre et jus corsé
- Poisson de nos côtes, asperge blanche, compoté d'oignons et jus d'arêtes
- Pintade fermière, duxelles de champignons, patate douce rôtie et crémeux d'aubergine

Desserts :

- Entremet mangue, coco et vanille Madagascar
- Far à la cerise, ganache vanille de Madagascar, coulis cerise et pistache
- Entremet 3 chocolats, biscuit noisette, pralin noisette et tuile gavotte



MENUS D'ÉTÉ
JUN À SEPTEMBRE

LES MENUS

ÉTÉ JUIN - SEPTEMBRE

MENU 45€ – service et vaisselle inclus

Entrée – Plat : 38€

Plat – Dessert : 34€

Entrées :

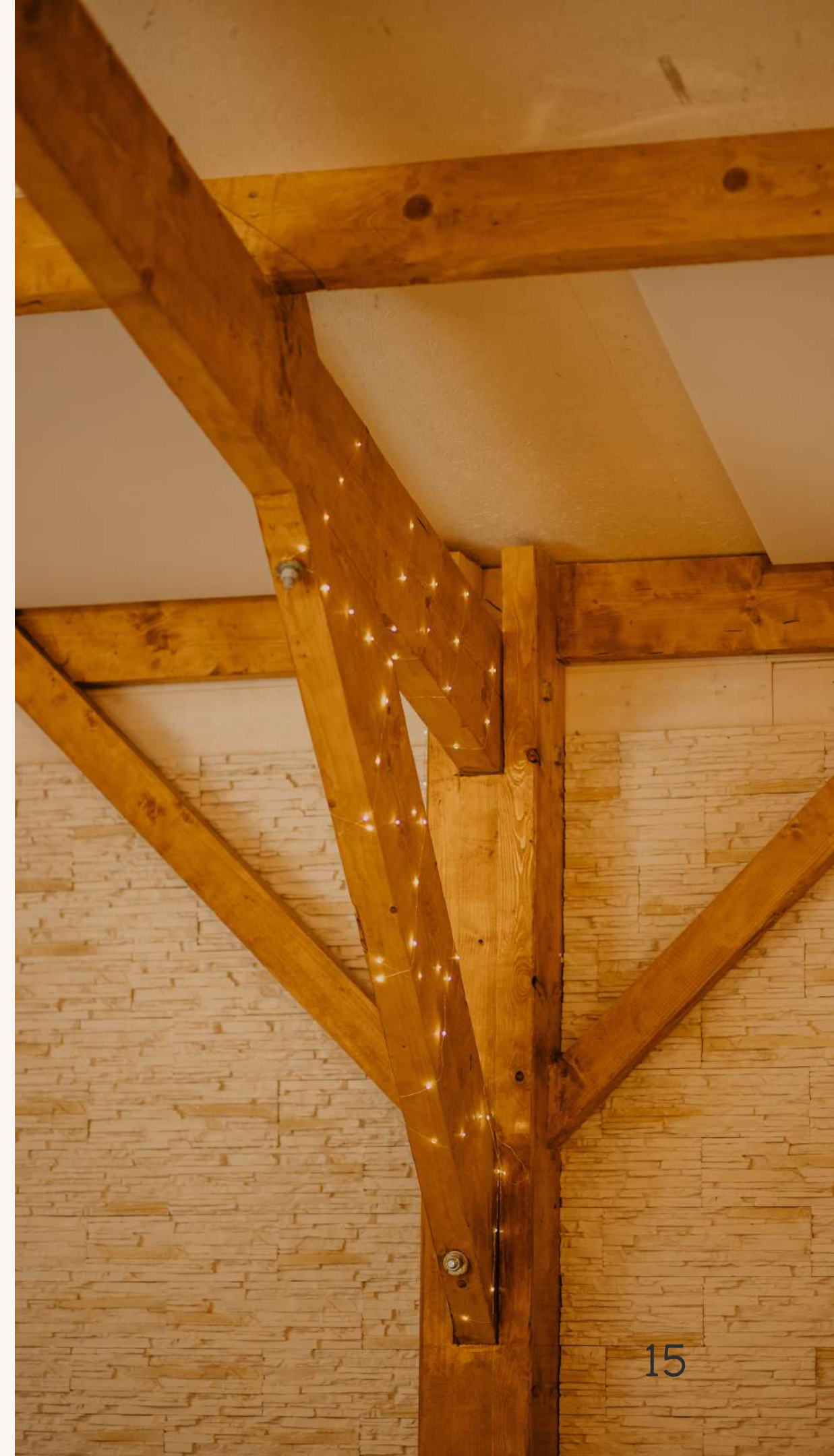
- Fromage fouetté, tartare de betterave et herbes fraîches
- Araignée de mer, gaspacho de courgette et aubergine grillé
- Vitello tonnato, parmesan et salade d'herbes

Plats :

- Ballotine de volaille, crémeux de carotte, jus de volaille et haricots grillés
- Poisson de nos côtes, caviar d'aubergine, pressé de risotto et jus d'arêtes
- Pressé de poitrine de porc, galette de pommes de terre, courgettes grillées et sauce laquage

Desserts :

- Entremet chocolat caramel, biscuit Joconde et sauce chocolat
- Pavlova, crème fouettée vanille, coulis et fruits de saison
- Entremet vanille, cœur riz au lait et caramel



LES MENUS

ÉTÉ JUIN - SEPTEMBRE

MENU 55€ – service et vaisselle inclus

Entrée – Plat : 45€

Plat – Dessert : 40€

Entrées :

- Araignée de mer, siphon tomate, avocat et tartare d'algue
- Maquereau snacké, gaspacho de courgettes, huile de basilic et pickles de radis
- Cannelloni de courgette, ricotta noisette et jus d'oignons

Plats :

- Suprême de pintade, crémeux d'aubergine, fagot d'haricots lardé et jus de volaille
- Filet de bœuf, feuilleté de pomme de terre, tomate provençale et jus corsé
- Poisson de nos côtes, embeurré de petit pois au lard, courgettes grillées et fumet de poisson

Desserts :

- Pavlova, crème fouettée vanille, coulis et fruits de saison
- Dessert ganache chocolat croustillant noisette, pralin et sauce chocolat
- Entremet pêche à la verveine, confit de prune et ganache vanille, coulis pêche



LES MENUS

ÉTÉ JUIN - SEPTEMBRE

MENU 70€ – service et vaisselle inclus

Entrée – Plat : 58€

Plat – Dessert : 52€

Entrées :

- Tartare de poisson de nos côtes, jus de concombre et œuf de hareng fumée
- Raviole d'agneau confit, légumes de saison, sabayon beurre noisette et jus d'oignons
- Thon blanc snacké, crémeux petit pois, petit pois frais et coulis de poivrons

Plats :

- Magret de canard, haricots grillés, crémeux de carottes, jus corsé et myrtilles
- Filet de bœuf, pommes dauphines, aubergines grillées et jus de viande
- Poisson de nos côtes, risotto snacké, fumet de poisson safrané et crème de patate douce

Desserts :

- Entremet vanille, cœur pralin noisette, sauce caramel et éclat de noisette
- Pressé de rhubarbe, biscuit Joconde et tartare de pêche – nectarine et infusion verveine
- Parfait glacé au Grand Marnier



MENUS AUTOMNE - HIVER
SEPTEMBRE À MARS

LES MENUS

AUTOMNE HIVER - SEPTEMBRE À MARS

MENU 45€ – service et vaisselle inclus

Entrée – Plat : 38€

Plat – Dessert : 34€

Entrées :

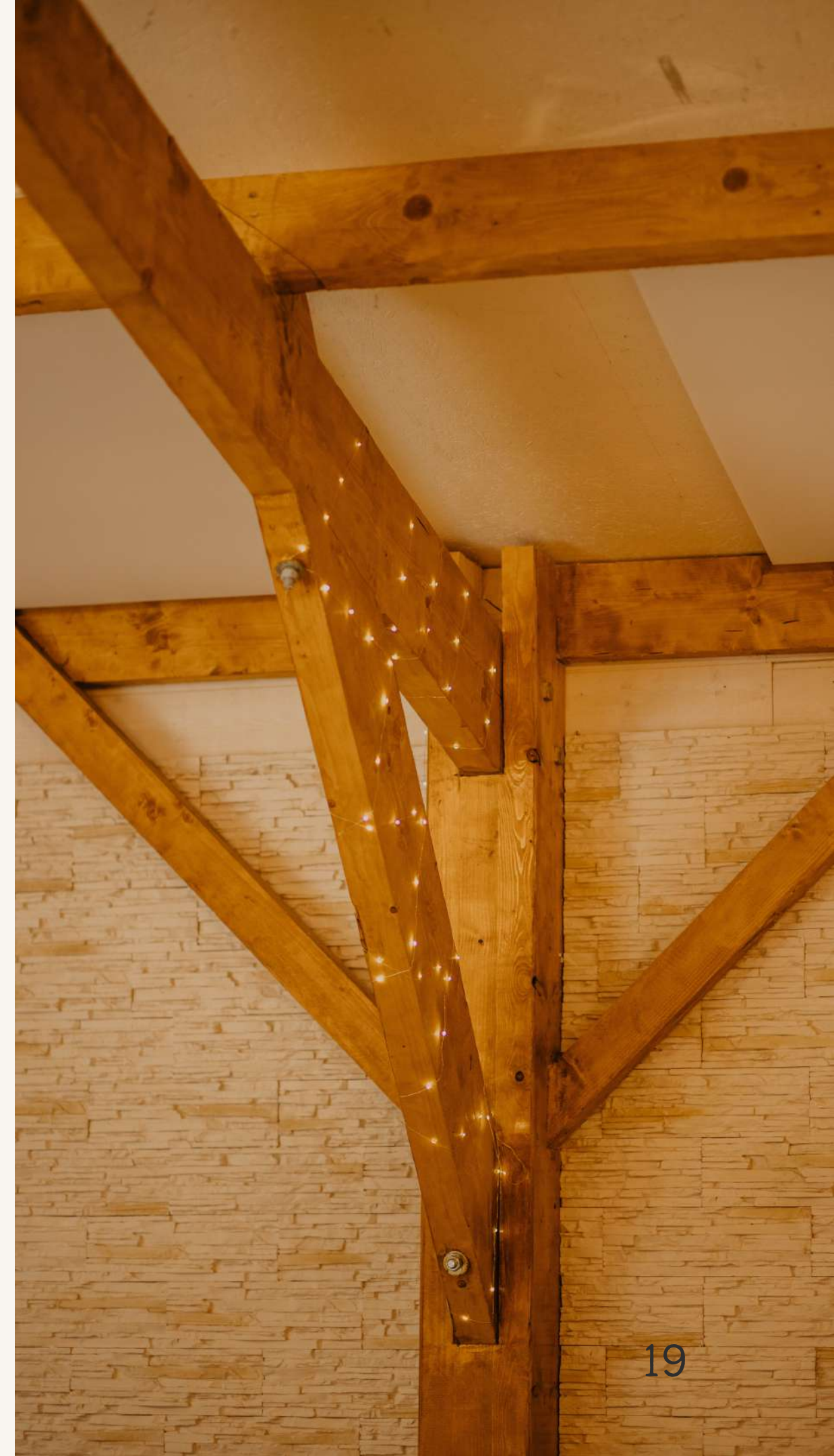
- Crumble de potimarron parmesan et châtaignes
- Crème de moules au chorizo et petits légumes
- Raviole de cochon, bouillon des sous-bois et choux chinois

Plats :

- Ballotine de volaille farce champignons, galette de pomme de terre, haricots lardés et jus de volaille
- Poisson de nos côtes, risotto et mini poireaux, fumet de poisson
- Poitrine de porc confite, crémeux de patate douce et choux de Bruxelles, sauce laquage

Desserts :

- Pomme cuite au four siphon miel et jus de pomme réduit
- Poire poché au vin blanc caramel et glace vanille
- Entremet mangue vanille



LES MENUS

AUTOMNE HIVER - SEPTEMBRE À MARS

MENU 55€ – service et vaisselle inclus

Entrée – Plat : 45€

Plat – Dessert : 40€

Entrées :

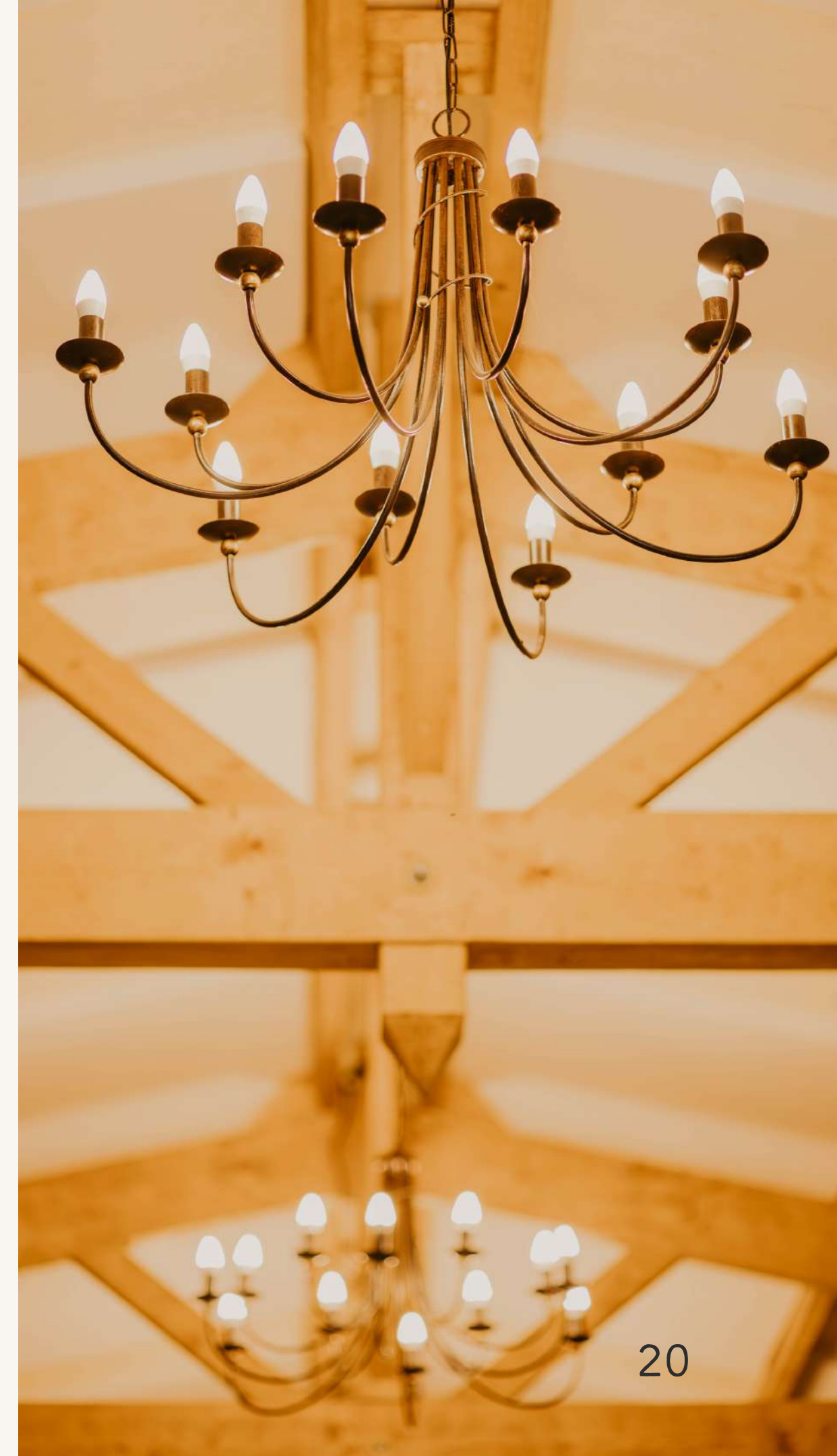
- Coquille saint jacques snacké, crémeux choux-fleur rôti, étuvé de poireaux
- Crème de champignons, croustilles de cochon et pickles de potiron
- Choux farcie au saumon, crème d'ail fumé et châtaignes

Plats :

- Caille farcie champignons et châtaignes, crémeux de carottes, jus corsé
- Poisson de nos côtes, crémeux brocoli, bonbon de choux farce champignon
- Filet de bœuf Rosini, feuilleté de pommes de terre et jus corsé

Desserts :

- Dessert figues rôties, siphon vanille et tuile gavotte
- Dessert mangue – poire et biscuit Joconde, coulis de mûres
- Entremet 2 chocolats, biscuit croustillant, sauce caramel et éclats de noisettes



LES MENUS

AUTOMNE HIVER - SEPTEMBRE À MARS

MENU 70€ – service et vaisselle inclus

Entrée – Plat : 58€

Plat – Dessert : 52€

Entrées :

- Médailon de foie gras mi-cuit, chutney de figues, gelée de mûre, figue fraîche et pain d'épice
- Crème de cèpes, langoustines poêlées, choux braisé et herbes fraîches
- Magret de canard fumé, condiment avocat grillé, mangue et brocolis

Plats :

- Brochette de Saint-Jacques, magret de canard, crémeux carotte et sauce à l'orange
- Pigeonneaux, fagot d'haricots lardé, polenta aux cèpes et jus corsé
- Pintade au vin jaune, carottes glacées, feuilleté de pommes de terre et jus de volaille

Desserts :

- Paris Brest revisité, pralin cacahuète, crème diplomate à la noisette
- Tarte tatin revisitée, caramel et glace fromage blanc
- Entremet vanille de Madagascar, poire et coulis mangue



The background image shows a large, rustic dining hall. The ceiling is made of exposed wooden beams, some of which are painted white. The room is filled with round tables covered in white tablecloths, each set with white plates, glasses, and gold-colored centerpieces. White chairs with gold-colored backs are arranged around the tables. In the background, there are large windows and a coat rack with a dark jacket hanging on it. The overall atmosphere is warm and elegant.

LES MENUS ENFANTS

POUR LES ENFANTS

Le cocktail enfant : 9€

- Navettes garnies
- Petites brochettes jambon/tomates cerises et fromage/raisin
- Chips et pop corn
- Boissons incluses : eaux, sodas et jus

Le buffet enfant : 16€

- Assortiments de mini sandwichs et croque-monsieur, minis burgers et hot dog
- Crudités coupées et crème ciboulette
- Petites crêpes et candy bar
- Boissons incluses : eaux et sodas

Le menu enfant : 18€ ou 14€ plat-dessert

- Entrée – assiette de saumon fumé et crudités
- Plats – émincé de poulet à la crème ou steak haché – röstis de pomme de terre
- Desserts – Brownies chocolat et crème anglaise ou riz au lait et caramel
- Boissons incluses : eaux et sodas



The background image shows a large, rustic wedding reception hall. The ceiling is made of exposed wooden beams with a complex geometric pattern. Several multi-bulb chandeliers hang from the ceiling. In the foreground, rows of white-covered chairs are decorated with burlap bows. In the background, there is a bar area with a wooden counter and a large window looking out onto a garden.

LE RETOUR DE NOCES

RETOUR DE NOCES

Mise en place, service, vaisselle et débarrassage inclus.

Formules	Tarifs	Composition
Buffet froid Formule le Géranais	28�	Salade compos�e façon c�sar, terrine de cochon maison, cake chorizo olive, pain de thon, ceviche de poisson, verrine du primeur aux légumes de saison, rillettes de poisson au carry, pain de campagne, beurre demi-sel, rôtie de bœuf froid sauce gribiche.
Buffet froid Formule Langolinoise	17�	Terrine de campagne, rillettes de maquereaux, wrap émincé de porc sauce au miel, pain de thon et mayonnaise aill�, pain de campagne, beurre demi-sel, terrine de poisson, cannelé au chorizo.

**3 desserts au choix compris dans les formules Le Géranais
et 2 desserts au choix dans la formule Langolinoise :**

*Aumônière aux pommes, Mousse au chocolat façon grand-mère,
Tarte fine aux pommes, Riz au lait au four, Tarte au citron meringuée,
Baba au vieux rhum, Paris-Brest, Tiramisu café, crumble de poire.*



RETOUR DE NOCES

Formules	Tarifs	Composition
Buffet Chaud Formule le Géranais	30€	Bao au canard confit, mini croque jambon et mini croque saumon, mini feuilleté escargot et magret, gnocchis de pomme de terre gratinés, ballotine de poisson et caviar d’aubergine, pain de campagne, beurre demi-sel, conchiglioni farcie ricotta épinard.
Buffet Chaud Formule Langolinoise	23€	Brochette de gambas ail et persil, poêlée d’encornets aux chorizo, polenta aux champignons, bruschetta mozzarella jambon et tomates séchées, cordon bleu maison, tortilla pomme de terre et poivron.

**3 desserts au choix compris dans les formules Le Géranais
et 2 desserts au choix dans la formule Langolinoise :**

*Aumônière aux pommes, Mousse au chocolat façon grand-mère,
Tarte fine aux pommes, Riz au lait au four, Tarte au citron meringuée,
Baba au vieux rhum, Paris-Brest, Tiramisu café, crumble de poire.*



RETOUR DE NOCES

Le Brunch	30€	Atelier oeufs (brouillés, au plat, à la coque), saumon gravlax, bacon, saucisses, mijoté de haricots coco, galettes de pomme de terre, gaufres et pancakes, poissons fumés, sélections de fromages et charcuteries, toasts, viennoiseries, confitures, pate à tartiner, yaourts, riz au lait, jus, boissons chaudes (thés, café et chocolat)
-----------	-----	--

Cochon grillé, pommes de terre grenailles et sauce forestière (a partir de 50 personnes)	13 euro la part
Cochon grillé, gratin dauphinois et sauce forestière (a partir de 50 personnes)	15 euro la part
Jambon à l’os, pommes de terre grenailles et sauce forestière	11 euro la part
Jambon à l’os, gratin dauphinois et sauce forestière	12 euro la part



TRAITEUR DE SAISON



Le Geranais

Vos envies, fait maison

Au Coin du Bois
3 coat la motte, 29510 Langolen

legeranais.traiteur@gmail.com