

# Ambiance Traiteur

C'est aussi pour tous vos événements  
L'animation de vos soirées  
le savoir-faire de 30 ans d'expérience

## Dj's Animateur



Pour

- anniversaires, baptêmes, communions, repas de fêtes etc...
  - soirées privées, entreprises, associations
  - toutes sonorisations en magasin
- un service adapté à votre budget

[ambiance.traiteur@gmail.com](mailto:ambiance.traiteur@gmail.com)

[www.ambiancetraiteur.com](http://www.ambiancetraiteur.com)

SAS ATCAM  
SIRET : 802 874 678 00012

# Ambiance Traiteur



Choisir Ambiance Traiteur c'est vouloir  
Un bon moment tout simplement !



**06.50.50.49.47**

[ambiance.traiteur@gmail.com](mailto:ambiance.traiteur@gmail.com)  
22120 QUESOY

[www.ambiancetraiteur.com](http://www.ambiancetraiteur.com)

## *L'APÉRITIF*

### **LUNCH**

**8€00/pers (1)**

**option verrines**

**(1) 4.00€ pour 3 verrines/Pers**

.....

**Punch Planteur en fontaine avec et  
sans alcool**

ou **Lagon bleu**

(curaçao, vins pétillant maxi 3 flutes)

Amuses bouches chauds (2)

(mini Quiches, Feuilletés, mini cake végé etc.)

et

Amuses bouches froids (2)

(Bouchées diverses .charcuteries. Poissons  
.crudités)

À raison de 8 bouchées(2) par personne

### **OPTION VÉRRINES**

Suppl. de 4.00€ pour 3 pièces

(1) : bouchée supplémentaire : 0.35€ L'unité

## *LOCATION MATÉRIELS*

### **BARNUM 3 x 6 M**

Couleur Noir

**Tarif :**

**90 € / W-E**

**A la journée : 50**

**€**



\*photo NON contractuel

## LOCATION DE MATÉRIELS

TARIF	JOURNÉE	-	W-E
TABLE Pliante 1.20x .75 M	7.00 €	-	10 €
PERCOLATEUR CAFÉ 100 Tasses	30.00 €	-	50 €
Jeux Assiettes + verres +couverts (1 plate, 1 dessert, 1 verre à pied +couverts)	3.00 €	-	4€
TABLE Pliante 1.20x .75 M	7.00 €	-	10€

# NOUVEAUTÉ

Parrainages récompensé

PARLEZ EN et PERCEVER !

pour tous parrainages recevez par tranche de 200€ HT

sur une prestation validé, effectuée et clôturé

la somme 10€ avec un plafond de 50€ maximum

## LE FROID

### Buffet (entre nous) 6.50/pers

\*\*\*\*\*

Saucisson sec, Saucisson ail, Salami

Les charcuteries préparées (2 au choix)

Terrine de campagne ou Terrine de foie

Rillettes

1/2 tranche de Jambon blanc

2 viandes froides au choix

Rôti de porc

Rôti de bœuf

Pilon de Poulets nature ou épices

2 crudités au choix : 250 gr

Carottes râpées

Betteraves vinaigrette

### Buffets froid seul 10€/pers livré

\*\*\*\*\*

Saucisson sec, Saucisson ail, Salami

Terrine de campagne

Terrine de foie

Rillettes

Jambon blanc

Rôti de porc

Carottes râpées

Betteraves vinaigrette

Taboulé

Tomates

Œufs dur

Tagliatelles surimi

Macédoine mayonnaise

Piémontaise

chip's

### Buffet campagnard (14.50€/ pers) complet

\*\*\*\*\*

Saucisson sec, Saucisson ail, Salami,

Andouille, Terrine de campagne,

Terrine de foie, Rillettes, Jambon blanc

Jambon Sec, Rôti de porc, Rôti de bœuf

Carottes râpées, Concombres (selon saison)

Betteraves rouge, Taboulé, Tomates

,Œufs dur, Salade Marco polo,

Macédoine Piémontaise

Chips. Salade .fromage

Pain et condiments

dessert (aux choix) et café (sticks)

• vaisselle et Boissons non comprises

1) cette formule n'intègre pas le service ainsi que le débarrassage des assiettes ni leurs nettoyages

2) vaisselles et couverts NON FOURNIE sur cette formule

Option Location de vaisselles de base 2.00€/Personne

### Buffet Terre et Mer (16.50€/ pers) complet

\*\*\*\*\*

Saucisson sec, Saucisson ail, Salami, Andouille,

Terrine de campagne,

Terrine de foie, Rillettes, Jambon blanc

Jambon Sec, Rôti de porc, Rôti de bœuf

Carottes râpées, Concombres (selon saison)

Betteraves rouge, Taboulé, Tomates ,Œufs dur,

Salade Marco polo, Macédoine Piémontaise

Les poissons

Saumon fumé

terrine de st jaques

terrine de trois poissons

médaille de surimi

Chips. Salade .fromage

Pain et condiments

dessert (aux choix) et café (sticks)

• vaisselle et Boissons non comprises

1) cette formule n'intègre pas le service ainsi que le débarrassage des assiettes ni leurs nettoyages

2) vaisselles et couverts NON FOURNIE sur cette formule

Option Location de vaisselles de base 2,00€/Personne

## LE CHAUD

**Plat unique**  
**Emporté ou Livré**  
**6.50€ la part emporté**  
**7€50 la part livré(1)**

\*\*\*\*\*

aux choix

Jambon à l'os gratin Pdt  
Couscous  
Tartiflette etc...

**pour 1 €00 de +/Pers**

On vous propose également  
pavé de veau, sauté de veau  
bourguignon etc.

(1) livraison minimum 20 personnes

n'hésitez pas à nous contacter pour plus de  
renseignements

**Buffet chaud unique**  
**+ Dessert**

**10.00€ /Pers livré**

\*\*\*\*\*

**Aux choix**

Jambon à l'os et

Avec sa Pdt rode des champs ou gratin de Pdt

Couscous

Tartiflette

Etc...

Dessert à déterminé

Vaisselle et Boissons non comprises

1) cette formule n'intègre pas le service ainsi que le  
débarrassage des assiettes ni leurs nettoyages

2) vaisselles et couverts NON FOURNIE sur cette  
formule

Option Location de vaisselles (base) 2.00€/Pers

**Buffet Gourmand 20€/Pers\***  
**livrée**

**+ 2€/pers pour le service sur place**

\*\*\*\*\*

(Le froid)

Salade de tomate, Œufs dur,  
Médailon de surimi  
Salade de tagliatelles, Macédoine,  
Taboulé

(Le chaud)

Jambon à l'os sauce forestière  
Pomme de terre en robe des champs  
ou rôti de veau, tartiflette, couscous,  
bourguignon, sauté de porc etc...

Salade et duo de Fromages

**Dessert**

Pain et condiments compris

Vaisselle et Boissons non comprises

1) cette formule n'intègre pas le service ainsi que le débarrassage  
des assiettes ni leurs nettoyages

2) vaisselles et couverts NON FOURNIE sur cette formule

Option Location de vaisselles 2.00€/Personne (de base)

## SERVICE PLUS

**Pour vos événements**

**Ne perdez plus l'imprévu**

**Mises à disposition d'un photographe amateur**

**De la mairie à la fin de soirée**

**200 € la prestation**



**Reportage sur support  
numériques**

**Un max de clichés !**

## SERVICE PLUS

### Plateau repas

**LIVRÉS CHEZ VOUS C'EST  
POSSIBLE (sur devis)**

**une soirée privée à la maison ?**

**Pensez au  
CUISINIER A  
DOMICILE**

**à partir de 35 €/ pers (renseignez-vous !)**

## REPAS 30€ EN TOUTE SÉRÉNITÉ

### Buffet Sérénité

**30€/Pers**

**mise en assiette sur le buffet (1)**

**(pas de service à table vous venez chercher votre assiette au buffet)**

#### Assiette de crudité

Salade verte et de perle aux légumes du soleil avec ses tomates cerises, son Œufs dur, julienne de légumes de saison ses brisures de noix et dés de fromage

#### (Le chaud) mis en assiette

Jambon à l'os sauce forestière  
Pomme de terre en robe des champs ou son gratin de Pdt  
ou bien encore

Rôti de veau, tartiflette, couscous, bourguignon, sauté de porc etc...

Salade et duo de Fromages en plateau libre-service  
Dessert et café  
Pain et condiments

Vaisselle et Boissons non comprises

- 1) **le débarrassage se fera impérativement en déposant le sale sur le buffet de retour par les clients nettoyage compris**
- 2) **(pas de débarrassages à table)**
- 3) **2) vaisselles et couverts NON FOURNIE sur cette formule**

## REPAS DE 40 €

### Menu 40€/pers \* service compris

(Sans les vins)

#### Entrées aux choix

Possibilité de changer  
selon vos envies par une  
entrée de notre carte

#### **Le CHANT DES SIRENES**

(Cassolette de la Mer mélanges de fruits de Mer sauce homardine - Entrée chaude)

**La Malle au trésor Fermier Breton** (servi chaud)  
(pâté en croute maison rôti sur sauce souchen)

#### **- Un Printemps maritime** (Entrée froide)

(Salade de légumes du soleil au saumon frais et fumé à la bretonne revisitée)

#### Plats aux choix

- **LE PRINCE DE L'ÉTABLE**  
(Pavé de Veau sauce forestière aux Morilles)

**L'EMPEREUR DE LA FERME**  
(Mignon de porc sauce délice Miel et ses graines de Moutarde)

**LE CŒUR D'OCÉAN**  
(Dos de Merlu blanc et sa sauce et leurs Légumes au choix)

\*\*\*\*\*

**FARANDOLE de TROIS FROMAGES**  
(Brie, St ALBRAY EMENTALE, salade aux noix)

#### Desserts aux choix

**Entremet Pomme caramel**  
(Biscuit, praliné feuillantine, mousse caramel aux pomme caramélisé)

**Entremets Poire Chocolats**  
(Biscuits feuillantine, mousse poire et à la poire confit)

**L'esquis amende cassis figues**  
(Biscuit amendes et mousse figue cassis)

Duo des douceurs Mangue Passion et Framboise  
Café

\*Boissons Eau plate, gazeuse, Sauvignon, Chardonnay, Côtes de bourg 8€50 Ttc/pers  
à volonté pendant le repas

## LES DESSERTS MAISON

# Commandez vos desserts maison

## Fait pour vous à la demande



### 1€80 la part \*

(minimum 6 personnes)

choix multiples et selon vos souhaits

Ex) Entremet Pomme Caramel

Poire Chocolat

Trois chocolats

Fruits de saison etc...

\*exp) Weeding cake, ou gâteaux personnalisé supp de 1.50€

## N'hésitez plus demander nous !

# REPAS ENFANT

**Menu 8€00**  
(Jusque 10 ans)



**On détermine ensemble sur le repas pour vos enfants avec chip's et boisson**

**Burger**

**Ou**

**Filet de poulet crip's**

**Ou**

**Jambon blanc**

**Dessert**

# LE PRESTIGE DE 45€ (2 PLATS) À 50 € (3 PLATS)

**Menu 50€/Pers** *\*(sans les boissons)* tarif ajustable selon le nombre de plat choisi

**Entrées Froide aux choix**

**TARTARE de la Mer**

Saumon fumé, Thon et St Jacques

**Une Vague de la Mer**

(Assiette de verrine Thon, Saumon Frais et Fumé)

**Un Printemps maritime**

(Salade de légumes du soleil au saumon frais et fumé à la bretonne revisité)

**La traversé aventurière**

Foie gras Mi- Cuit du Sud-Ouest et son feuilleté pomme caramélisé

**Hors d'œuvres aux choix**

**LE CANADA S'INVITE A MA TABLE**

(Pancake chaud et son camembert Roti sauce érables)

**DÉLICATESSE de La MER**

Brochette de St jagues et Merlu sauce beurre blanc sur lie de légumes

**La CAMPAGNE en TERROIRE**

Pâté en croute Maison sauce Souchen et sa tomate rôtie

\*\*\*\*\*

**Viandes aux choix**

**LE ROI DES PRES FORESTIER**

(Filet de Bœuf aux Légumes et oignons caramélisé)

**- LE PRINCE DE L'ETABLE**

(Pavé de Veau sauce forestière aux Morilles)

**L'EMPEREUR DE LA FERME**

(Mignon de porc sauce délice Miel et ses graines de Moutarde)

**LE CŒUR D'OcéAN**

(Dos de Merlu blanc et sa sauce et leurs Légumes au choix)

\*\*\*\*\*

**ESCALE DE MAITRE CORBEAU**

(Brie, chèvre, Gouda, salade aux noix)

**Desserts aux choix**

Déli caramel D'amour

(Biscuit aux gaine de pavot, praliné feuillantine de mousse caramel)

L'esquis amende cassis figues

(Biscuit amendes et mousse figue cassis)

Duo des douceurs Mangue Passion et Framboise

Café

Possibilité de changer selon vos envies par une entrée de notre carte

\*Boissons Eau plate, gazeuse, Sauvignon, Chardonnay, Côtes de bourg 8€50 Ttc/pers à volonté nendant le repas



**SUR LES MARCHÉS DE LA RÉGION**

**Retrouvez nos offres sur les marchés  
locaux**

**- Traiteur  
- Pâtisserie maison  
Avec Aux délices de Gladys**

**Avec son Food Truck**

**Mais aussi sur le terrain STEREDEN de  
St Briec**

**Lors des matchs de foot américain  
Du club**

**« Les LICORNES »**



**Restauration sur place**



**Nouveauté 2019**

**Demandez notre cuisine en version**

**FOOD TRUCK**



**Tous vos évènements sur place  
Une Cuisine diverse et variée  
Burger, Plat unique, Saladerie  
- Snacking, Sandwicherie etc.**

**Pour vos soirées privés ou tout autre évènements  
qui vous tiennent à cœur  
Association, Séminaire, Entreprises  
Etc.**