

Ravalec[®]

traiteur



2025

BÉNODET

PONT-L'ABBÉ

QUIMPER

Cocktail apéritif

Canapés

Blini de saumon mariné au basilic, cake au bleu et noix, gaufre aux petits légumes sur caviar d'aubergine, rillettes de maquereau et anchois, crème de poivron et jambon Serrano.

Le plateau de 20 pièces : 22,80€

Le plateau de 40 pièces : 45,00€

Emotions

Crevette au fenouil sur sablé de blé noir, ballotine de volaille aux champignons, cheesecake au rouget, dôme de foie gras.

Le plateau de 16 pièces : 22,90€

Navettes

Guacamole et tartare de tomate, mignon fumé à la crème de panais, crabe au céleri et pomme.

Le plateau de 15 pièces : 19,50€

Focaccias

Jambon Serrano et caviar d'aubergine, tartare de tomate au chèvre et miel, saumon au basilic et crème citronnée.

Le plateau de 15 pièces : 19,50€

Kouigns de blé noir

Gambas marinée et carotte à la thaï, aiguillette de canard au miel et panais, guacamole et pickles de légumes.

Le plateau de 15 pièces : 19,50€

Plateau végétarien

Focaccia au chèvre, miel et tartare de tomate, navette de carotte à la thaï et pousses de légumes, kouign de guacamole et pickles, gaufre aux petits légumes sur caviar d'aubergine.

Le plateau de 16 pièces : 19,80€



Pains surprise

Pain de campagne (72 pièces)

- charcuterie et saumon fumé

39,00€

- foie gras et saumon fumé

49,50€

Pain polaire (60 pièces)

29,50€

rillettes de maquereau, rillettes de St-Jacques, rillettes de saumon, fromage frais, curry, ail et fines herbes.

Planche de charcuterie apéro

Lard rôti, chorizo, rosette, saucisson sec au piment d'Espelette, saucisson à l'ail, bacon, jambon de pays et andouille.

La planche (env. 4 pers.) : 15,80€

Ardoise de fromages apéro

Assortiment de fromages de nos régions, à picorer à l'apéritif.

L'ardoise (env. 4 pers. / 280 g) : 15,80€

Coffret fromages et charcuteries

Trappe de Timadeuc, saint-nectaire, gouda au pesto, tomme aux fleurs, tête de moine, jambon Serrano, lonzo, coppa, bacon, saucisson sec, chorizo, olives, tomates cerises et fruits séchés.

Le coffret (env. 6 à 8 pers.) : 36,00€

Croque-légumes et ses sauces

Tomates cerise, concombre, radis, olives noires, carotte, chou-fleur, pointes d'asperges, cub'fromage...
(selon saison)

La pièce (env. 15 pers.) : 15,90€



A réchauffer

Réductions chaudes

Croque-monsieur de saumon à la fondue de poireau, gougère au comté, feuilleté saucisse, pain de poisson, feuilleté féta épinards.

Le plateau de 20 pièces : 16,00 €

Le plateau de 40 pièces : 32,00 €

Mini-brochettes chaudes

Lotte marinée et chorizo, gambas au citron et romarin, poulet mariné et datte.

Le plateau de 15 pièces : 22,50 €

Plateau thaï

Brochette de crevettes, bouchée de poulet au saté, samoussa de crevettes, nem aux légumes (sauce piment doux).

Le plateau de 16 pièces : 18,20 €



Kouigns de blé noir



Navettes



Réductions chaudes



Canapés

Côté sucré

Assortiment de réductions sucrées

Choux, entremets fruités, parfaits chocolat, tartelettes...

Le plateau de 20 pièces : 26,20 €

Assortiment de macarons

Vanille, chocolat, cassis, choco-passion, pistache, noisettes.

Le plateau de 24 pièces : 22,90 €




Réductions sucrées

Entrées

Minimum de commande pour les entrées : 4 personnes

Entrées froides

Assortiment de salades composées (300 g)	4,60 €/pers.
Burger de tomate et mozzarella au pesto	 5,20 €/pers.
Salade César au poulet et parmesan	5,20 €/pers.
Pamplemousse au crabe	5,20 €/pers.
Terrine de noix de Saint-Jacques, œuf mimosa et tomate cocktail	5,20 €/pers.
Coquille de médaillon de saumon	5,20 €/pers.
Tartelette de saumon fumé et crème citronnée	6,20 €/pers.
Tartare de saumon fumé et noix de Saint-Jacques	6,50 €/pers.
Encornet snacké à l'ail et persil, marmelade de tomates	6,80 €/pers.
Entremets de crevettes, avocat et mangue	6,80 €/pers.
Foie gras de canard et chutney d'oignon rouge	8,80 €/pers.
Saumon fumé maison (issu de label rouge)	59,80 €/kg

Entrées chaudes

Tarte fine de carottes au cumin	 4,80 €/pers.
Risotto de volaille et champignons*	5,70 €/pers.
Feuilleté de saumon et fenouil confit	5,70 €/pers.
Coquille de noix de St-Jacques à la bretonne	5,70 €/pers.
Coquille de noix de St-Jacques à la normande	6,40 €/pers.
Timbale de crevettes à la thai*	6,40 €/pers.
Médaillon de lotte à la crème de céleri et brunoise de légumes*	6,40 €/pers.
Dôme de noix de Saint-Jacques à la crème de langoustines	6,40 €/pers.
Palourdes des Glénan farcies	10,80 €/douz

* consigne 2 €

Location de vaisselle et nappage

Forfait vaisselle standard	2,90 €/pers.
<i>(grande assiette, petite assiette, couteau, fourchette, cuillère, flûte, verre à vin, verre à eau)</i>	
Assiette supplémentaire	0,40 €/l'unité
Verre supplémentaire	0,40 €/l'unité

Tasse, sous-tasse et cuillère à café	0,80 €/l'unité
Cuillère de service (36 cm)	1,60 €/l'unité
Couverts de service (c. à soupe + fourchette)	0,70 €/l'unité
Nappes tissu (selon taille)	de 9,50 à 14,50 €/l'unité
Serviette tissu	0,90 €/l'unité

Buffets froids

Minimum de commande pour les buffets : 8 personnes

Buffet campagnard **11,30 €/pers.**

Roulade de jambon, saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille, pâté breton IGP, rillettes, jambon blanc, lard rôti, jambon Serrano, rôti de porc cuit, rôti de volaille.

Assortiment de salades composées (250 g / pers).

Buffet estival **16,60 €/pers.**

Verrine de pamplemousse au crabe, melon et chiffonnade de jambon cru, terrine de la mer, wrap de légumes grillés, coppa, chorizo, bacon, noix de jambon à l'os, rôti de bœuf, filet de poulet à la provençale.

Assortiment de salades composées (200 g / pers).

Buffet de Cornouaille **17,80 €/pers.**

Truite fumée, verrine de St-Jacques, pommes et céleri, sablé de blé noir et crevettes, terrine de lotte, lard rôti au four, pâté en croûte, noix de veau rôtie, médaillon de volaille aux herbes.

Assortiment de salades composées (200 g / pers).

Buffets dînatoires

Apéro dînatoire **14,60 €/pers.**

Saladette individuelle, planche de charcuteries et fromages, tartine de saumon fumé, cub' sandwich américain, navette jambon emmental, navette crudités, focaccia tomate chèvre et miel.

Avec 2 réductions sucrées et 1 macaron **18,10 €/pers.**

Pour compléter votre repas

Desserts individuels (au choix) **2,80 €/pers.**

Tarte aux pommes, salade de fruits, crème brûlée, mousse au chocolat, panna-cotta aux fruits rouges, etc.

Gâteau de pâtissier (au choix) **4,60 €/part**

Framboisier, fraisier, forêt-noire, trois chocolats, etc.

Plateau de fromages de nos provinces

St-Nectaire, brie, comté, chèvre, etc. (100 g / pers.)

*et salade verte **4,30 €/part***

(pas de commande pour moins de 8 pers.)

Complément de buffet

- Plateau de fromages (70 g / pers.)
 - Boules et pain de campagne tranché, beurre, condiments
 - Gâteau de pâtissier
- ou assortiment de 3 mini-pâtisseries

L'ensemble : 8,80 €/pers.

Les buffets froids sont à manger «à table», tandis que les buffets dînatoires peuvent être dégustés sans couverts.

La composition de nos buffets est susceptible d'être modifiée selon la saison et les approvisionnements.

Dînatoire prestige **18,90 €/pers.**

Saladette individuelle, planche de charcuteries et fromages, tartine de saumon fumé, bruschetta de Saint-Jacques au beurre d'algues, brochette de magret et abricot, nougat de foie gras et pain d'épices, timbale de lotte au chorizo et julienne de légumes, figotte au poulet mariné.

Avec 2 réductions sucrées et 1 macaron **22,80 €/pers.**

Plats préparés

Viandes et volailles

Sans garniture (*voir accompagnements ci-contre*)

Jambon à l'os braisé à la forestière	7,60 €/pers.
Ballotine de pintade à la tomate confite, pesto et mozzarella	9,40 €/pers.
Filet mignon de porc au miel et moutarde	10,20 €/pers.
Pluma de cochon aux épices douces	10,60 €/pers.
Magret de canard aux cinq baies	10,80 €/pers.
Souris d'agneau, jus de braisage	13,20 €/pers.
Mignon de veau aux morilles.....	15,80 €/pers.
Filet de bœuf en croûte feuilletée, sauce wellington	15,80 €/pers.

Poissons

Nos poissons sont accompagnés de riz pilaf (*disponibilité selon arrivage*)

Dos de cabillaud au paprika fumé	10,50 €/pers
Dos de saumon grillé à la crème d'oseille	10,50 €/pers
Filet de dorade en papillote aux petits légumes	11,80 €/pers
Blanquette de lotte	13,20 €/pers
Pavé de lotte lardé au coulis d'étrilles	14,20 €/pers
Brochette de noix de Saint-Jacques	15,70 €/pers
Filet de bar grillé au beurre nantais	16,40 €/pers
Ragoût de homard bleu à l'armoricaine ou à la crème	44,80 €/pers

Accompagnements

Râpé de pomme de terre	2,60 €/pers.
Pommes de terre grenaille sautées	2,70 €/pers.
Tian de légumes à la provençale	2,90 €/pers.
Poêlée de légumes de saison	2,90 €/pers.
Gratin dauphinois	3,20 €/pers.
Ratatouille	3,20 €/pers.
Ecrasé de patate douce à l'huile de noix	3,20 €/pers.
Garniture panachée	5,20 €/pers. (gratin dauphinois et poêlée de légumes OU grenaille et ratatouille)
Bouquetière de légumes	5,20 €/pers. (tomate garnie, fagot d'asperges, gratin dauphinois)
Harmonie de légumes	5,20 €/pers. (pomme duchesse, brochette de légumes, jeunes carottes)

Plats végétariens



Minimum de commande : 2 pers.

Couscous aux merguez végétariennes	7,60 €/pers.
Risotto aux champignons	7,60 €/pers.
Curry de légumes au lait de coco et riz basmati	7,60 €/pers.

Minimum de commande pour tous les plats : 6 pers. (sauf * : 8 pers.)

Traditionnels

Chili con carne	7,20 €/pers
Rougail saucisse	7,60 €/pers
Jambalaya de poulet	7,90 €/pers
Colombo de poulet et riz madras	8,40 €/pers
Choucroute garnie	8,80 €/pers
Bœuf bourguignon	8,90 €/pers
Blanquette de veau à l'ancienne	8,90 €/pers
Couscous	9,10 €/pers
Paella	9,10 €/pers
Navarin d'agneau	9,40 €/pers
Choucroute de la mer	10,80 €/pers
Kig ha farz*	11,00 €/pers
Paella royale	13,50 €/pers



Grillés et braisés

Jambon à l'os braisé,
sauce au cidre et au pommeau
découpé (entier sur demande)

**Accompagnement : pommes de terre grenaille,
semoule de couscous, ratatouille**

à partir de 15 personnes **10,50** €/pers.

50 personnes et plus **9,40** €/pers.

Porcelet grillé (entier)

**Accompagnement : pommes de terre grenaille,
semoule de couscous, ratatouille**

à partir de 20 personnes **13,30** €/pers.

50 personnes et plus **11,60** €/pers.

Agneau grillé

de l'Anse du Pouldon (entier)

**Accompagnement : riz à l'espagnole,
semoule de couscous, ratatouille**

à partir de 30 personnes **14,90** €/pers.

Option :

Découpe du porcelet ou de l'agneau en laboratoire
et maintien chaud en caisson isotherme **18,80** €

Rendez-vous sur notre boutique en ligne
pour découvrir l'ensemble de notre gamme
en images.

www.ravalec.com



Les tarifs de cette carte s'entendent « à emporter » depuis l'une de nos boutiques.

Livraison dans un rayon de 25 km depuis nos cuisines de Bénodet : 41,50 €*.

*Livraison sous réserve de disponibilité.

Dimanches et jours fériés = 56,00 €.

Au-delà de 25 km, nous consulter.

Vous souhaitez organiser
un événement sur-mesure ?

Notre maison est à vos côtés pour organiser
vos réceptions privées ou professionnelles.

Contactez notre service commercial

par mail : contact@ravalec-traiteur.fr

ou par téléphone : 02.98.57.27.98 ou 02.98.57.10.64



Ravalec[®]
traiteur



11 rue de Cornouaille - 29950 BÉNODET - Tél. 02 98 57 01 02
Zone de Kérouant - 29120 PONT-L'ABBÉ - Tél. 02 98 87 18 24
69 rue de Bénodet - 29000 QUIMPER - Tél. 02 98 702 702
email : contact@ravalec-traiteur.fr

