



Book Traiteur



OPEN
BLOT 
RENNES



LES JARDINS DU PRIEURE

TRAITEUR - RÉCEPTION

tel : 09 83 57 60 55

traiteur.rennes@le-prieure.fr

www.traiteurprieure.fr



LES JARDINS DU PRIEURÉ
TRAITEUR - RÉCEPTIONS

OPEN
BLOT
RENNES

Accueil & pauses

Pause café

Café, thé, jus d'orange et pamplemousse, eaux minérales
3,00€ HT / personne (sans service)

Accueil café viennoiseries

Café, thé, jus d'orange et pamplemousse, eaux minérales
Assortiment de 2 mini-viennoiseries / pers
4,50€ HT / personne (sans service)

Pause café gourmande

Café, thé, jus d'orange et pamplemousse, eaux minérales
Assortiment de cookies, financiers, muffins, macarons (2 pièces / pers)
5,00€ HT / personne (sans service)

Les prix indiqués s'entendent HT / personne





LES JARDINS DU PRIEURÉ
TRAITEUR - RÉCEPTIONS

OPEN
BLOT
RENNES

Nos planches à partager

Planche de charcuterie pour 10 personnes

*Jambon blanc, chiffonnade de jambon serrano, terrine de campagne, chorizo, rosette
Pain, beurre et condiments*

35,00€ HT / planche (sans service)

Planche de fromages affinés pour 10 personnes

*Brie de Meaux, tomme de Savoie, chèvre cendré, comté 18 mois
Pain, beurre et condiments*

40,00€ HT / planche (sans service)

Planche mixte pour 10 personnes

*Jambon blanc, chiffonnade de jambon serrano, terrine de campagne, chorizo, rosette
Brie de Meaux, tomme de Savoie, chèvre cendré, comté 18 mois
Terrines, pain, beurre et condiments*

40,00€ HT / planche (sans service)

Planche de la mer pour 10 personnes

*Saumon fumé maison, saumon grawlax, rillettes de poissons aux herbes fraîches
Baguette, crackers, gressins, beurre et condiment*

48,00€ HT / planche (sans service)

Les prix indiqués s'entendent HT / planche





LES JARDINS DU PRIEURÉ
TRAITEUR - RÉCEPTIONS

OPEN
BLOT
RENNES

Cocktail

6 pièces salées

7,20€ HT / personne (sans service)

8 pièces salées

9,60€ HT / personne (sans service)

12 pièces salées

14,40€ HT / personne (sans service)

15 pièces salées

18,00€ HT / personne (sans service)

La réduction sucrée

1,80€ HT / personne (sans service)

Les prix indiqués s'entendent HT / personne





Les pièces cocktail

Les bouchères

- Club sandwich au jambon blanc
- Wraps au jambon cru et ricotta
- Ballotine de mignon de porc fumé maison, champignons et crème de mangue
- Ballotine de volaille au beurre persillé, gelée acidulée
- Macaron de foie gras et pain d'épices
- Viande de grison et fruits secs
- Carpaccio de bœuf, parmesan et pesto
- Éclair poulet au curry
- Velouté de coco de Paimpol et magret fumé

Les végétales

- Club sandwich végétal
- Maki végétarien mangue, pomme et concombre
- Maki végétarien au chou rouge et fromage frais
- Pétale cheese
- Œuf surprise, tartare de mangue à la coriandre
- Chou mascarpone et caviar d'aubergine au cumin
- Chou compostée de tomates confites et mousse de chèvre
- Sablé parmesan, compostée de tomates confites
- Sablé de châtaignes, chutney de figues et Brillat-savarin
- Velouté de carotte au lait de coco, espuma à la coriandre

Les marines

- Club sandwich nordique au saumon fumé
- Wraps au thon cajun · Maki à la chair de tourteau et coriandre
- Maki au saumon fumé et fromage frais
- Thon mi-cuit, mariné au soja et au sésame
- Saumon fumé maison, blinis et crème épaisse · Tartare de dorade à la citronnelle et à la coriandre
- Médaillon de homard à la parisienne
- Tartare de Saint-Jacques, fruits de la passion
- Éclair au blé noir, mousse de saumon fumé





LES JARDINS DU PRIEURÉ
TRAITEUR - RÉCEPTIONS

OPEN
BLOT
RENNES

Les pièces sucrées

La Pavlova

Biscuit meringue, crème vanille et fruits rouges frais

*

Le Cappucino

Biscuit sans farine cacao, craquant praliné et crémeux café, nuage chocolat blanc

*

Le Baba'grum

Biscuit baba et crème à la fleur d'oranger, suprêmes d'agrumes

*

La Macaraonade

Biscuit macaron et framboises en textures

*

Le Choco'choc

Craquant praliné/grué, duo de mousses chocolat noir et lait

*

La Fraicheur Acidulée

Biscuit thym citron, crémeux citron et fraises de Plougastel

*

Le Citronné

Chou à la crème citron et sa meringue

*

Le Rocher

Biscuit à la noisette et ganache chocolat noir





LES JARDINS DU PRIEURÉ
TRAITEUR - RÉCEPTIONS

OPEN
BLOT
RENNES

Les ateliers

Atelier Sport Bar

Mini pizza œuf de caille - Hot dog - Mini burger - Mini croc-monsieur
6,80€ HT - 4 pièces / personne

Atelier Ecailler

Huître de Bretagne - Condiments et pain de seigle
3,50€ HT - 2 pièces / personne

Atelier Ibérique

Découpe de jambon Serrano - Pain et beurre demi-sel
4,50€ HT / personne

Atelier Le Bœuf

Tartare de bœuf minute - Filet de bœuf, pomme grenaille - Sauces
6,50€ HT - 2 pièces / personne

Atelier Plancha de la mer

Langoustines sarrasin - Saint-Jacques vinaigrette de pomme - Gambas marinées aux agrumes
6,00€ HT - 3 pièces / personne

Atelier Plancha de la terre

Hampe de bœuf marinée au tandoori - Brochette de volaille à l'aigre doux - Brochette de canard au poivre de Séchouan
5,50€ HT - 3 pièces / personne

Les prix indiqués s'entendent HT / personne





LES JARDINS DU PRIEURÉ
TRAITEUR - RÉCEPTIONS

OPEN
BLOT
RENNES

Plateaux repas

Plateau repas Jardin zen

*Tagliatelles,
saumon fumé maison*

&&&

*Mignon de porc rôti,
Salade de pomme de terre*

&&&

Douceur sucrée

14,70€ HT / plateau (sans service)

Plateau repas Jardin de Babylone

*Rouleau de printemps
Aux crevettes, tartare de fruits exotiques*

&&&

*Saumon façon tataki
Pâtes soba et shitakés*

&&&

Douceur sucrée

18,70€ HT / plateau (sans service)

Plateau repas Jardin du potager végétarien

Taboulé de quinoa

&&&

*Tian de légumes méditerranéens
Polenta aux herbes*

&&&

Douceur sucrée

17,80€ HT / plateau (sans service)

D'autres plateaux sont à votre disposition



LES JARDINS DU PRIEURÉ
TRAITEUR - RÉCEPTIONS

OPEN
BLOT
RENNES

Forfaits Boissons

Forfait soft

Jus de fruits, soda, eaux minérales
2,20€ HT / personne (sans service)

Forfait vin blanc ou rouge

2 verres de vin par personne
7,50€ HT / personne (sans service)

Forfait Pétillant

2 verres de Crémant par personne
5,00€ HT / personne (sans service)

Forfait Champagne

2 verres de Champagne par personne
15,00€ HT / personne (sans service)

Les prix indiqués s'entendent HT / personne





LES JARDINS DU PRIEURÉ
TRAITEUR - RÉCEPTIONS

OPEN
BLOT
RENNES

Les options

Mise en place-Service

Personnel

Idéalement 1 serveur pour 30 personnes.

35,00€ HT /heure

Buffet nappé et décoré

20,00€ HT

Nappage et serviettes tissus sur devis

Décoration florale sur devis





LES JARDINS DU PRIEURÉ
TRAITEUR - RÉCEPTIONS

OPEN
BLOT
RENNES

Contacts

Ludovic Volant

06 70 68 57 58

Service commercial

07 67 13 20 07

09 83 57 60 55

traiteur.rennes@le-prieure.fr

