



, 2024
RÉVEILLONS

Ravalec®
traiteur



BÉNODET - PONT-L'ABBÉ - QUIMPER

COCKTAIL APÉRITIF



Kouigns de blé noir

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

Dôme de foie gras et pain d'épices, fromage frais aux fruits secs sur sablé à l'encre de sèche, Saint-Jacques aux agrumes et vitelotte, cheesecake au rouget.

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€



Canapés

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.

Réductions chaudes (à réchauffer)

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 (à réchauffer)

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

Le plateau de 15 pièces : 22,50€

Plateau thaï (à réchauffer)

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

Le plateau de 16 pièces : 18,20€






ENTRÉES

Foie gras maison

Foie gras de canard (IGP Sud-Ouest).....	152,00 €/kg
Foie gras de canard truffé (IGP Sud-Ouest).....	170,00 €/kg

Entrées froides

Planche de nos charcuteries de fêtes
(terrines de Noël, galantine, coppa, jambon de pays, etc.)
..... **la planche (pour env. 4 pers.) : 16,50** €

Verrine d'avocat, crème de betterave
et champignons  **5,90** €/pers.

Tartare de saumon et noix de Saint-Jacques **6,40** €/pers.

Tarte fine de noix de Saint-Jacques au poireau..... **6,40** €/pers.

Coquille de langouste, macédoine de légumes... **7,70** €/pers.

Opéra de foie gras de canard
aux poires épicées **8,60** €/pers.

Entremets de homard et queue de gambas..... **8,60** €/pers.

Demi-langouste à la parisienne **21,80** €/pers.

**En boutique, découvrez également nos terrines
de fêtes (sanglier, chevreuil...),
nos pâtés en croûte et galantines maison.**

Saumon fumé maison

Saumon fumé (issu de Label Rouge).....	59,80 €/kg
Saumon mariné à l'aneth et citron vert.....	62,80 €/kg

Entrées chaudes

Coquille de noix de Saint-Jacques à la bretonne.... **5,70** €/pers.

Coquille de noix de Saint-Jacques à la normande... **6,40** €/pers.

Feuilleté de noix de Saint-Jacques
aux petits légumes..... **6,40** €/pers.

Risotto aux cèpes et au foie gras* **6,50** €/pers.

Cassolette feuilletée d'asperges
et morilles*  **6,50** €/pers.

Brioche de lotte et truite au safran..... **6,90** €/pers.

Poêlon de noix de Saint-Jacques au Riesling* ... **7,60** €/pers.

Timbale de gambas au lait de coco et citronnelle*... **7,80** €/pers.

Escargots de Bourgogne farcis
au beurre de baratte..... **9,90** €/douz

Palourdes des Glénan farcies
au beurre de baratte..... **10,80** €/douz

Boudin blanc **17,20** €/kg

Boudin blanc aux morilles..... **20,90** €/kg

Boudin blanc truffé..... **28,60** €/kg

* consigne 2 €

PLATS PRÉPARÉS



Viandes et volailles cuisinées

Sans garniture :

(suggestions d'accompagnements ci-dessous)

Suprême de pintade aux figues et porto blanc... **8,90** €/pers.

Filet mignon de porc en croûte de pain d'épices... **10,20** €/pers.

Suprême de poularde au vin jaune et morilles... **14,80** €/pers.

Filet de bœuf en croûte wellington... **15,80** €/pers.

Magret de canard aux morilles... **15,80** €/pers.

Filet mignon de veau braisé aux giroles... **15,80** €/pers.

Avec garniture de légumes incluse :

Rôti de chapon fermier des Landes
aux marrons... **13,20** €/pers.

Magret de canard rôti aux fruits rouges... **13,20** €/pers.

Filet mignon de sanglier, jus réduit
et groseilles... **13,20** €/pers.

Accompagnements

Gratin dauphinois... **3,10** €/pers.

Tatin de butternut, carotte et châtaigne... **3,80** €/pers.

Flan de duxelle de champignons... **3,80** €/pers.

Ecrasé de pomme de terre à la brisure de truffe... **4,20** €/pers.

Bouquetière de légumes... **5,00** €/pers.
(gratin dauphinois, fagot d'asperges et tomate garnie)

Garniture de gibier... **5,20** €/pers.
(brochette de grenaille, dariole de panais et clémentine rôtie)

Poissons

Nos poissons sont accompagnés d'un riz pilaf
et d'un gratin de légumes.

Ballotine de saumon aux coquillages... **9,80** €/pers.

Pavé de lotte à l'armoricaine... **14,40** €/pers.

Brochette de noix de Saint-Jacques... **15,90** €/pers.

Filet de bar sauvage grillé sur peau,
beurre d'orange et wakamé... **16,60** €/pers.

Ragoût de homard bleu à l'armoricaine... **44,80** €/pers.

Ragoût de homard bleu à la crème... **44,80** €/pers.

Plat végétarien

Navet boule d'or farci à la ricotta,
aux épinards et aux éclats de noix... **8,90** €/pers.



Plats du jour

du mardi 24 décembre, en boutique

Rôti de chapon fermier des Landes
aux marrons... **13,20** €/pers.

Magret de canard rôti aux fruits rouges... **13,20** €/pers.

Filet mignon de sanglier, jus réduit
et groseilles... **13,20** €/pers.

Pavé de lotte à l'armoricaine... **14,40** €/pers.

Garniture de légumes incluse



GIBIERS et VOLAILLES à cuisiner

Volailles

Dinde fermière des Landes.....	PAC 19,90 €/kg
Pintade fermière des Landes.....	EFF 12,50 €/kg
Chapon de pintade des Landes.....	PAC 20,90 €/kg
Chapon fermier des Landes.....	PAC 17,90 €/kg
Rôti de chapon fermier des Landes	PAC 29,90 €/kg
Chapon de Bresse AOC.....(sur commande)	EFF 54,80 €/kg
Chapon mini.....	PAC 18,90 €/kg
Poularde fermière des Landes	PAC 15,40 €/kg
Canette des Landes.....	PAC 13,90 €/kg
Caille des Landes.....	PAC 4,80 €/pièce
Faisan.....	au cours
Pigeonneau des Landes.....	EFF 33,50 €/kg
Magret de canard des Landes.....	24,90 €/kg
Foie gras de canard frais du Sud-Ouest IGP.....	au cours <i>et selon approvisionnement</i>

Gibiers et viandes

Cuisson de chevreuil (avec os).....	au cours
Rôti de chevreuil (sans os).....	au cours
Pavé de cerf extra.....	au cours
Rôti de cerf.....	au cours
Gigot d'agneau de l'anse du Pouldon (entier).....	26,50 €/kg
Tournedos de filet de bœuf	48,90 €/kg
Beurre d'escargot (beurre de baratte)	18,90 €/kg
Sauce grand veneur.....	16,80 €/litre

PAC : volaille prête à cuire

EFF : volaille effilée (avec tête et pattes)

Toutes nos volailles sont certifiées « Label Rouge »

Nous pouvons mariner vos viandes de gibiers gracieusement.



CÔTÉ SUCRÉ

Assortiment de réductions sucrées

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

Le plateau de 20 pièces : 26,20€

Assortiment de macarons

Vanille, caramel, chocolat, café, pistache, framboise, etc.

Le plateau de 24 pièces : 22,90€

Bûches pâtisseries

- **La Caraïbes** : biscuit financier amande, croustillant praliné, crèmeux passion banane mangue, mousse chocolat au lait, chantilly et confit passion.

- **La Tonka** : biscuit financier amande, croustillant chocolat noir, crèmeux caramel, mousse vanille et ganache montée tonka.

La bûche de 4 personnes : 18,80€

La bûche de 6 personnes : 28,20€



Réductions sucrées

Nos

Menu Gourmand

22,90 € par personne

Trois réductions apéritives



Tarte fine de noix de Saint-Jacques
au poireau



Suprême de pintade aux giroles
Dariole de butternut

1 bouteille de Médoc grande réserve OFFERTE
pour 6 menus Gourmand achetés

1 bouteille
de Chardonnay brut OFFERTE
pour 6 menus Plaisir achetés

MENUS DE FÊTES

Menu Plaisir

32,90 € par personne

*Assortiment de trois mini-poêlons chauds
(Saint-Jacques à la normande, crevette au curry,
volaille aux morilles)*



Pressé de foie gras aux fruits secs



*Pavé de bar grillé sur peau,
beurre nantais*

*Ecrasé de pomme de terre à la truffe
et julienne de carottes*

Menu Prestige

39,80 € par personne

*Verrine de homard,
crème de pois et morilles*



*Foie gras de canard truffé
et chutney de figue*



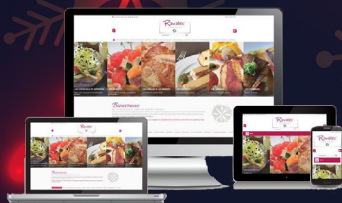
*Poêlée de noix de Saint-Jacques,
crème de panais et brunoise de légumes*



*Filet de bœuf rôti,
jus à l'érable et noix de cajou
Amandine farcie et jeunes légumes*

**1 bouteille
de Pouilly-fumé OFFERTE
pour 6 menus Prestige achetés**

Découvrez nos produits de fête en images
et passez votre commande sur notre boutique en ligne.



www.ravalec.com

Nous enregistrons vos commandes jusqu'au
samedi 21 décembre à 18h00 pour les commandes du 24 décembre,
samedi 28 décembre à 18h00 pour les commandes du 31 décembre.

Les mardis 24 et 31 décembre
nos boutiques seront ouvertes de 8h30 à 17h00
(retrait des commandes entre 10h00 et 16h00).
Elles seront fermées le 25 décembre et le 1^{er} janvier.

*La composition des assortiments et plats proposés est susceptible
d'être modifiés en fonction de nos approvisionnements.*

**ARNAUD, CLAUDE RAVALEC ET LEUR ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT DE JOYEUSES FÊTES !**

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

