

Nos buffets

Le Classique

10,60€ / pers.

- › 150 g de salade composée (au choix)
- › 100 g de pâté (au choix)
- › 1 tranche de rôti de porc cuit
- › ½ tranche de jambon blanc
- › 2 tranches de rosette
- › 2 tranches d'andouille
- › 2 tranches de saucisson à l'ail
- › 1 aiguillette de poulet
- › Chips
- › Cornichon
- › Pain
- › Mayo

Le Mévennais

14,70€ / pers.

- › 1 tranche de terrine de poisson
- › 1 tranche de saumon fumé
- › 100g de salade composée (au choix)
- › 100g de pâté (au choix)
- › 2 tranches de noix de jambon fumé
- › 2 tranches d'andouille
- › 1 tranche de rôti de porc cuit
- › ½ jambon blanc
- › 1 tranche de pâté en croûte
- › Chips
- › Cornichon
- › Mayo
- › Pain

Horaires d'ouverture

Lundi : **Fermé**

Mardi, Mercredi, Vendredi

8h30 à 13h00

et **15h30 à 19h00**

Jeudi : **8h30 à 13h00**

Samedi :

8h30 à 13h00

et **15h30 à 18h00**

Dimanche : **Fermé**



Carte traiteur 2024

21, rue Louison Bobet
35290 SAINT-MÉEN-LE-GRAND
Tél. 02 99 09 51 59
chezcoupu@gmail.com



Chez Coupu



chezcoupu

Cocktails et apéritifs

Pain surprise (50 toasts) **38,50€**

Assortiment chaud (45 pièces)
(quiche, burgers, bouchée...) **55,00€**

Pièces froides 1,25€ / pièce

- › Burger foie gras
- › Navette saumon fumé
- › Brochette charcuterie
- › Briochin thon
- › Verrine perle océane
- › Tartelette de magret fumé
- › Tartare de saumon
- › Mini club sandwich
- › Bagel andouille, crème de moutarde
- › Tartine de boudin noir
aux pommes caramélisées
- › Verrine fraîcheur (été)
- › Wrap de poulet tandori,
roquette, jambon cru
- › Minis choux italiens
(fromage frais, jambon cru, tomate séchée)
- › Macarons de foie gras

Pièces sucrées 1,25€ / pièces

- › Macarons
- › Mini panna cotta
- › Mœlleux caramel beurre salé
- › Cookie cup chocolat lait
- › Choux fruits rouges

Planche 5,00€ / pers.

- › Charcuterie - fromage

Entrées chaudes

- › Coquille St Jacques à la Bretonne **4,80€**
- › Bouchée à la reine (ris de veau) **4,50€**
- › Feuilleté saumon **4,00€**
- › Feuilleté St Jacques **4,80€**
- › Bouchée jambon, champignons **4,00€**
- › Cassolette de poisson **5,20€**

Entrées froides

- › Saumon fumé **69,90€ / kg**
- › Foie gras maison **129,00€ / kg**
- › Finger foie gras, fruits secs **6,50€**

Les plats uniques

Disponibles à partir
de 10 personnes

- › Tartiflette, salade verte **7,00€**
- › Lasagne, salade verte **7,00€**
- › Paëlla **8,00€**
- › Couscous **8,00€**
- › Jambalaya **8,00€**
- › Chili con carne **7,00€**
- › Rougail saucisse **7,00€**
- › Choucroute **8,00€**

Les poissons

- › Selon arrivage
(St Pierre, Bar, Lotte, Saumon...)

Les viandes

- › Tajine de poulet aux fruits **7,00€**
- › Poulet basquaise **7,00€**
- › Pintade forestière **8,00€**
- › Cuisse canard confite **9,50€**
- › Filet mignon (moutarde, provençal) **7,00€**
- › Sauté de porc (chorizo, caramel...) **7,00€**
- › Jambon à l'os **7,00€**
- › Joue de porc au cidre **8,00€**
- › Rôti de porc
(Orloff, saumon, pruneaux...) **7,00€**
- › Blanquette de veau **8,00€**
- › Veau Marengo **8,00€**
- › Langue de bœuf **8,00€**
- › Bœuf bourguignon **8,00€**
- › Carré d'agneau **8,00€**
- › Gigot d'agneau confit **8,00€**

Accompagnements

- › Purée de pommes de terre vitelotte
- › Purée de patate douce
- › Écrasé de pommes de terre aux champignons
- › Gratins dauphinois
- › Gratins de légumes
- › Risotto (champignons, chorizo)
- › Pommes de terre grenaille
- › Mélange légumes façon tajine
- › Mélange légumes d'été
- › Semoule
- › Ratatouille
- › Flan de légumes