



3 Rue de Lyon, 29200 BREST

www.barenbol.com

Carte traiteur fêtes de fin d'année 2014

TAPAS



Présentée sur plateau, une sélection de charcuterie corse, tranchée façon tapas (très fin), pour une entrée, un brunch, une soirée raclette, ou encore avec des olives à l'apéritif.

Une qualité haut de gamme en provenance directe de Corse et tranché sur place au restaurant le jour même pour une fraîcheur et un goût unique.

- **Le Lonzo**
Filet de porc séché, très maigre.
- **La Coppa**
Échine de porc séchée et traitée en salaison.

Petit plateau pour 2 à 3 personnes à l'apéritif : 8,20 €
Grand plateau pour 5 à 6 personnes à l'apéritif : 16,00 €

PRÉPARATIONS MAISON POUR TOASTS

- **Rillettes de thon maison aux herbes fraîches**

Aneth, ciboulette, persil plat.

6 € le pot pour 4 pers à l'apéritif (env. 20 toasts)

- **Œufs (bio) mimosa maison à la pancetta corse**

Préparation à base d'œufs bio et de lard corse à étaler sur du pain toasté.

7 € pour 4 à l'apéritif (env. 20 toasts)

PLATS MAISON SPECIAL FETES (mini commande 8 pers)



Saumon gravlax maison

Filet de saumon frais mariné aux betteraves rouges à l'aneth et à la vodka.

À servir avec une moutarde aux épices, aneth, miel sur des toasts ou dans une salade ou encore en verrine avec une chantilly citron vert aneth. *(suggestions)*

Livré en filet ou découpé *(cf photo)*.

5,50 € par personne (100g)

Foie gras

Nous vous proposons pour l'entrée aussi du foie gras entier mi cuit *(pas de bloc ou autres mousses)* au Coteaux-du-layon et poivre noir.

Un produit au très bon rapport qualité/prix, testé depuis deux ans par nos clients *(et par nous-même)*.

250 g (pour 4 personnes) : 21 €
(revente)



Suprême de pintade rôtie

Jus corsé aigre doux au miel de ronce et balsamique.

Purée de carottes aux épices douces, pommes de terre grenailles rôties au thym.
(Volaille, carottes et pommes de terre BZH)

10,50 € par personne *(commande de 4 minimum)*

FAIRY CAKES MAISON



Petits cakes sucrés maison individuels à composer en plateaux 1 à 2 par personne, 3 pour les gourmands... Recettes spéciales fin d'année :

- **Clémentine, fleur d'oranger et chocolat noir**
quartiers de clémentines fraîches, eau de fleur d'oranger et glaçage chocolat noir et jus de clémentine.
- **Double chocolat caramel et noisette**
pate cacao 100%, brisures de chocolat au lait et noisettes entières, glaçage chocolat noir, caramel et brisures de noisettes.

2,30 € / unité.

Bar en bol est recommandé par :



Toutes les commandes sont à retirer au restaurant jusqu'au 24 décembre 19h.
Commande jusqu'au 22 décembre 15H par téléphone au **02 98 44 88 66**, par mail **contact@barenbol.com** ou au restaurant **3 rue de Lyon, 29200 BREST.**
(Facture possible avec TVA déductible pour professionnel)