

NOS VIANDES

Joues de porc À l'aigre douce ou au cidre	7,30 € la part
Filet mignon lardé campagnard	7,60 € la part
Cuisse de canard à l'orange	7,75 € la part
Poulet fermier Au cidre ou basquaise	6,65 € la part
Blanquette de veau	6,75 € la part

1 GARNITURE AU CHOIX

Gratin dauphinois
ou gratin de légumes oubliés
ou semoule et ratatouille
ou poêlée de légumes ou riz pilaf

NOS POISSONS

Pavé de saumon Sauce nantaise	7,50 € la part
Filet de Saint-Pierre À la dieppoise	8,20 € la part
Choucroute de la mer D'octobre à avril Aux trois poissons, sauce citronnée	8,40 € la part
Lotte À l'armoricaine lardée	9,45 € la part

GARNITURE UNIQUE

Risotto et flan de légumes
du moment

NOS DESSERTS

Far breton	2,35 € la part
Riz au lait	2,25 € la pièce
Panna cotta Fruits rouges ou mangue	2,70 € la pièce
Crème brûlée	2,55 € la pièce
Tartelette Aux pommes ou poires-chocolat	2,85 € la pièce
Tiramisu (le vrai !)	2,95 € la pièce
Moelleux au chocolat Et sa crème anglaise	2,95 € la pièce
Mascarpone Aux fruits rouges	2,85 € la pièce



DEP. La Ferme de 1971
KERLEO-BRAS
DE LANDEBAËRON À PLOUMAGOAR



Plats
cuisinés
à partir de
10 personnes
Uniquement
sur réservation



Possibilité
de retrait
chaud
midi et soir
Réchauffage
des plats offert



Mise à disposition
de matériel de
maintien au chaud
sans supplément
Prévoir chèque
de caution

ZONE DU RUNIOU
22970 PLOUMAGOAR
02 96 43 24 72

www.LAFERMEDEKERLEOBRAS.BZH

DEP. La Ferme de 1971
KERLEO-BRAS
DE LANDEBAËRON À PLOUMAGOAR



MENU
TRAITEUR

2026

MENUS
valables
jusqu'au
31 juillet 2026

POUR L'APÉRO

Planche apéro (pour 6 pers.)
Charcuterie & fromage **33,00 €** la pièce

Pain surprise
Charcuterie **31,00 €** la pièce
Mixte **33,00 €** la pièce

Réductions salées (pour 6 pers.)
Mini-quiches variées (18 pièces) **18,00 €** le plateau
Canapés tendance (22 pièces) **26,80 €** le plateau

Mini wrap,
mini navette saumon-crème ciboulette,
mini club sandwich et macaron

Canapés à réchauffer (18 pièces) **22,85 €** le plateau
Mini burger, mini croque-monsieur
et mini tourte

Verrines **5,40 €** les 4 pièces
Crevettes marinées, fromage frais fines herbes
Filet mignon fumé, oignons confits
Poire pochée, bleu et noix

Cuillères **5,40 €** les 4 pièces
Carpaccio de saumon
Mousse de jambon sec et pesto rouge

NOS ENTRÉES

Coquille de saumon
& macédoine de légumes **5,20 €** la pièce

Coquille Saint-Jacques
À la bretonne **5,50 €** la pièce

Feuilleté de Saint-Jacques
Au cidre **6,40 €** la pièce

Bouchée à la reine **3,30 €** la pièce

Florentin
Aux épinards **5,00 €** la pièce
Au brie **5,00 €** la pièce

NOS PLATS UNIQUES

Couscous maison
Agneau, poulet, merguez **7,80 €** la part

Paëlla maison
Porc, poulet, chorizo,
crevettes, encornets **7,60 €** la part

Cassoulet maison
Saucisse, poitrine, saucisson à l'ail **7,60 €** la part

Choucroute garnie
D'octobre à avril **7,90 €** la part

Potée à la bretonne
Palette demi-sel, saucisse, saucisson à l'ail,
choux, carottes, pommes de terre, navets **7,90 €** la part

Jambon à l'os
& gratin dauphinois
Sauce madère ou au poivre **6,30 €** la part

Tajine de veau ou de poulet
Abricots, pruneaux, carottes **7,50 €** la part

Bœuf bourguignon
& pommes de terre vapeur **6,70 €** la part

Colombo de porc
& pommes de terre, courgettes, ananas **6,80 €** la part

Sauté de porc
Façon grand-mère
& carottes, pruneaux, pommes de terre **6,20 €** la part

Tartiflette
& salade verte **5,60 €** la part

Hachis parmentier
& salade verte **5,50 €** la part

Lasagne
& salade verte **5,60 €** la part

Lasagne de légumes (végé)
& salade verte **5,60 €** la part

Lasagne aux deux saumons
& salade verte **6,50 €** la part

Rougail aux deux saucisses
Nature & fumée, riz et lentilles **6,30 €** la part

Kig ha farz
& ses légumes (choux, saucisse, lard) **8,40 €** la part



NOS PLATEAUX

Plateau charcuterie **5,10 €** par pers.
1/2 tranche de jambon blanc
1 tranche de jambon fumé maison
1 tranche de rôti cuit
1 tranche de saucisson à l'ail
1 tranche d'andouille
1 tranche de pâté de campagne

+ 3 salades au choix
(200 g par pers.) **7,70 €** par pers.
Vendéenne, piémontaise,
taboulé, etc.

+ Option poulet cuit fermier **1,80 €** la part

Plateau raclette **5,30 €** par pers.
1 tranche de jambon blanc
1 tranche de jambon fumé maison
1 tranche d'andouille
1 tranche de saucisson à l'ail
1 tranche de bacon
1 tranche de rosette
1 tranche de lard cuit

+ Supplément fromage
(200 g par pers.)
Nature au lait cru **8,90 €** par pers.

+ Supplément 3 fromages
(200 g par pers.)
Nature au lait cru, fumé et Morbier... **9,90 €** par pers.

