



minutes papillons

Traiteur - Restaurant - Évènements



Privatisation

2024



Nos engagements chez Minutes Papillons

QUALITÉ

Chez nous, tout est de saison —> Fraîcheur des produits

ORIGINE

Partenariats producteurs locaux —> Circuit court

FILIÈRE

Fruits et légumes —> Agriculture Biologique

BON SENS

Engagement zéro déchet —> Contenants réutilisables
Déchets organiques valorisés —> Production d'énergie

Nos producteurs locaux



Poissonnerie Le Mentec (Baud, 56)



Volailles plein air (Séglien, 56)



Viande - Maison Kervadec (Auray, 56)



Œufs Bio Earl Roazenn Er (Pluméliau, 56)



Lentilles Bio Ferme de Kernino (Pluméliau, 56)



Légumes Bio Ferme de Pestigo (Quistinic, 56)



Pain au levain naturel Bio (St Thégonnec, 29)

Les tarifs de ce catalogue sont exprimés en TTC



Nous vous livrons !

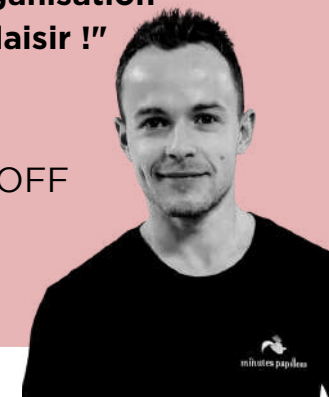
Gratuitement sur Baud
Frais de livraison adaptés
à votre ville ou commune
(1,35€/km aller-retour)



*"L'équipe de Minutes Papillons
est à votre écoute pour la réalisation
de vos événements familiaux :
anniversaire, mariage, baptême..."*

**Nos objectifs : répondre à vos attentes,
vous faciliter l'organisation
et vous faire plaisir !"**

Matthieu LE GOFF



Privatisation de la salle de restaurant

Nous vous accueillons pour tous vos évènements !

Profitez d'une salle de réception lumineuse pouvant accueillir de 30 à 100 personnes.

- Matériel à disposition (vidéo-projecteur, wifi, sono, scène),
- Emplacement facile d'accès et grand parking,
- Service personnalisé et équipe à votre écoute.

Privatisation offerte, menu à partir de 28€ / personne

Modalités de privatisation :

Horaire de privatisation : repas du midi de 12h00 à 16h30, repas du soir de 19h00 à 1h00

Toutes demandes autres de boissons non comprises dans les formules seront soumises au tarif à la carte.

La validation du nombre de convives est à effectuer dernier délai 7 jours avant votre repas.

Passé ce délai, toute modification ne pourra pas être prise en compte lors de la facturation.



Cocktails apéritifs

COCKTAIL APÉRITIF 5 Pièces - 6,90€ par personne

Blinis de gravlax de poisson à l'aneth et au citron
Mini burger poulet mariné et chutney maison
Blinis de houmous maison et légumes de saison marinés
Cake chorizo Ibérique et tomates confites
Verrine bavarois, carottes, curry, tomme de vache au cidre et pommes

COCKTAIL APÉRITIF 7 Pièces - 9.50€/personne

Blinis gravlax de poisson à l'aneth et au citron
Mini burger poulet mariné et chutney maison
Blinis de houmous maison et légumes de saison marinés
Cake chorizo Ibérique et tomates confites
Mini sandwich poulet de Séglien et moutarde
Mini sandwich légumes bio marinés
Verrine bavarois, carottes, curry, tomme de vache au cidre et pommes

COCKTAIL APÉRITIF 9 Pièces - 12€/personne

(Peut remplacer une entrée)

Blinis gravlax de poisson à l'aneth et au citron
Mini burger poulet mariné et chutney maison
Blinis de houmous maison et légumes de saison marinés
Cake chorizo Ibérique et tomates confites
Mini sandwich poulet de Séglien et moutarde
Mini sandwich légumes bio marinés
Mini sandwich carpaccio de poisson
Verrine bavarois, carottes, curry, tomme de vache au cidre et pommes



Toute autre demande possible sur devis

Modalités :

Commande minimum 7 jours avant retrait
par mail : bonjour@minutespapillons.fr
ou téléphone 02 57 97 01 10
Minimum de personnes : 10
Minimum de pièces cocktail : 20 unités

CARTE PRIVATISATION

MENU 28€

Entrée / Plat / Dessert

Entrées au choix

- Gravlax de saumon au citron, taboulé de légumes et houmous maison (entrée froide)
- Fricassée de poulet de Séglien aux champignons (entrée chaude)

Plats au choix

- Ballotine de veau Breton braisé au cidre, pommes de terre confites
- Paleron de boeuf Breton braisé au vin rouge, carottes, champignons et oignons confits
- Lieu jaune rôti, légumes confits de saison et riz venere, fumet de crustacés

Desserts au choix

- Crèmeux au chocolat noir et mousse vanillée, tuile au cacao et crumble
- Pommes confites au four, bavarois au caramel et sarrasin, coulis de cassis
- Entremet aux poires et praliné, streusel aux amandes et crème anglaise (d'octobre à avril)
- Entremet aux fraises et crèmeux pistache, marmelade de fruits rouges (de mai à septembre)

Option fromages (hors menu)

- Plateau de fromages à partager, 4 variétés, confiture 4.50€
- Assiette de fromage individuelle, confiture 7€



CARTE PRIVATISATION



Menu enfant (- 12 ans)

Suprême de volaille rôti, pommes de terre confites
Brownie ou gâteau breton
Boisson
16€/ enfant

MENU 35€

Entrée / Plat / Dessert

Entrées au choix

Tataki de filet de boeuf au sésame, sarrasin et légumes confits
(entrée froide)

Ballotine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de pommes et
gelée de cidre (entrée froide)

Bouillon de noix de Saint Jacques, chou pack choï et épinards, fumet
au champagne (entrée chaude)
(d'octobre à mars)

Plats au choix

Suprême de pintade rôti, purée de patate douce, sauce au foie gras
Magret de canard rôti, shiitakés et pommes de terre, jus corsé
au Porto

Desserts au choix

Crèmeux au chocolat noir et mousse vanillée, tuile au cacao et
crumble

Pommes confites au four, bavarois au caramel et sarrasin, coulis de
cassis

Entremet aux poires et praliné, streusel aux amandes et crème
anglaise (d'octobre à avril)

Entremet aux fraises et crèmeux pistache, marmelade de fruits
rouges (de mai à septembre)

Option fromages (hors menu)

Plateau de fromages à partager, 4 variétés, confiture 4.50€

Assiette de fromage individuelle, confiture 7€

Nos clients vous racontent
leurs expériences avec **minutes papillons**

"Parfait ! Nous avons choisi Minutes Papillons pour notre soirée de mariage champêtre, les toasts sont originaux, les plateaux bien présentés, le dessert très apprécié. Matthieu est très à l'écoute et réactif. Nous avons tout apprécié et recommandons à 100% Minutes Papillons."

Laydie



"Merci pour la qualité, vous nous avez permis de passer un bon moment en famille. Nous avons beaucoup aimé vos verrines de St Jacques ainsi que la blanquette sauce crustacés, ils ont fait l'unanimité ! Généreux dans les quantités et les conseils pour réchauffer sont simples et précis."

Pascale



Quelques unes des réalisations préparées par l'équipe dans notre cuisine à Baud.



Le restaurant Minutes Papillons est ouvert tous les midis du lundi au vendredi.



Contactez-nous pour un devis personnalisé !

02 57 97 01 10
bonjour@minutespapillons.fr
ZA de Kermestre 56150 BAUD
minutespapillons.fr

