



minutes papillons

Traiteur - Restaurant - Évènements



Prestations
traiteur

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 !

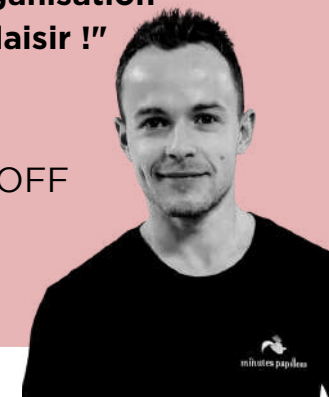
Gratuitement sur Baud
Frais de livraison adaptés
à votre ville ou commune
(1,35€/km aller-retour)



*"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



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

Cocktails repas

18,90€ par personne

Prestation froide / minimum 20 personnes

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

Verrine de poireaux et truite mariné au sésame

2 Mini-sandwichs au choix :

Poulet de Séglien et moutarde

Carpaccio de poisson au citron

Jambon Serrano 16 mois d'affinage

Légumes BIO marinés

Plateau de charcuteries fines et fromages

de la maison Kerouzine

Pain au levain et condiments (1 tranche/personne)

La touche sucrée

Verrine "cheese cake" pomme et vanille

Gâteau Breton au citron

Macarons aux fruits

Brownies à la noix de coco

Toute autre demande possible sur devis



Cocktails repas

21,90€ par personne

Prestation avec pièces froides et chaudes / minimum 20 personnes

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

2 Mini-sandwichs au choix :

Poulet de Séglien et moutarde
Carpaccio de poisson au citron
Jambon Serrano 16 mois d'affinage
Légumes BIO marinés

Pièces chaudes:

(Moyen de réchauffe sur place obligatoire)
Brochette de poulet et champignons, sauce au curry
Brochette de canard, sauce soja et sésame

Plateau de fromages de la maison Kerosine
Pain au levain et condiments (1 tranche/personne)

La touche sucrée

Verrine "cheese cake" aux pommes et vanille
Financier pistache et chocolat
Gâteau Breton au citron
Macarons aux fruits
Brownies à la noix de coco


**Avec pièces
chaudes**

Toute autre demande possible sur devis



Plateaux charcuteries et fromages

**Assortiment de charcuteries fines
fromages frais et affinés**
Fruits et pickles de légumes frais et
de saison / Fruits secs

Apéritif : 6.50€ par personne
Repas : 10€ par personne



Modalités :

Minimum de commande : 4 personnes
Commande Minimum 48h avant retrait

Prise de commande par mail : bonjour@minutespapillons.fr
Plateaux en bois réalisés par une PME Française,
une consigne de 5€/plateaux sera demandé lors du règlement.

Buffet

17,90€ par personne

10 personnes minimum

Assortiment de salades :

Taboulé de légumes Bio au citron

Salade de lentilles Bio de Pluméliau, betteraves et féta

Salade de pâtes Bio au Comté et légumes

Terrine du moment et condiments

Assortiments de charcuteries fines

Au choix :

Gravlax de saumon au citron et aneth Supp +2€

ou

Poulet de Séglien mariné au thym

Plateaux de fromages :

Composition de fromages frais et affinés - Maison Kerouzine

Mini-desserts :

Verrine "cheese cake" pomme et vanille

Gâteau Breton au citron

Macarons aux fruits

Brownies à la noix de coco

La touche
sucrée



En option - 1.50€/personne

Pain bio au levain x 3 tranches/personne

Beurre ½ sel



Modalités

Minimum 10 personnes

Commande 72h avant livraison

Prise de commande par mail : bonjour@minutespapillons.fr

Carte traiteur

Entrées chaudes - à réchauffer sur place

Bouchées de volaille de Séglien aux champignons / 5,50€

Bouchées de saumon, légumes aux épices douces / 6,50€

Salades

Entrées 3,50€/personne - Plat 5.50€/personne

Taboulé de légumes Bio au citron

Lentilles Bio de Plumélia, betteraves et féta

Pâtes Bio au Comté et légumes croquants

Crudités de saison au vinaigre de cidre et herbes

Plats

Tajine de poulet, légumes et semoule / 9,50€

Curry de poulet de Séglien aux légumes et riz basmati / 9,50€

Couscous : agneau, poulet et merguez, légumes et semoule / 9.50€

Blanquette de veau aux champignons, riz aux légumes / 12€

Veau braisé au cidre et pommes de terres confites / 12€

Blanquette de saumon aux légumes et sarrasin / 12€

Lieu noir au vin blanc et poireaux, riz venere / 9.50€

Boeuf braisé au vin rouge, carottes et pommes de terre / 9,50€

Lasagnes de bœuf aux légumes et parmesan / 9.50€

Langue de bœuf sauce Porto, riz basmati / 9.50€

Jambon à l'os et champignons, pommes de terre confites / 8,50€

Echine de porc au cidre et pommes de terre / 8,50€

Rougail saucisse et riz basmati / 8,50€

Plats végétariens

8.50€ /personne

Curry de lentilles Bio de Plumélia, légumes et riz basmati

Tajine de légumes et pois chiche, semoule au curcuma



Modalités :

Commande minimum 7 jours avant retrait

par mail : bonjour@minutespapillons.fr

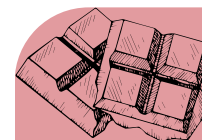
ou téléphone 02 57 97 01 10

Minimum de personnes : 6

Pratique :

Tous nos plats sont à réchauffer par vos soins, une consigne vous sera donnée lors du retrait.

A partir de 25 plats si vous souhaitez vos plats déjà chauds en conteneur isotherme (maintien au chaud jusqu'à 3h00) supplément 20€



Desserts 3.50€/personne

Brownies à la noix de coco

Mousse au fromage blanc à la vanille
et marmelade de fruits de saison

Verrine Cheese Cake aux pommes et vanille

Salade de fruits Bio

Gâteau breton au citron

Pannacotta pistache et chocolat

Bavarois au caramel et crumble chocolat et sarrasin

Forfaits boissons

Apéritif

Forfait boisson Apéritif - 1 verre / personne

Pétillant / Kir Breton / Bière Coreff / Ricard / Jus de pommes / Breizh cola
3.50€TTC/personne

Forfait boisson Apéritif - 2 verres / personne

Pétillant / Kir Breton / Bière Coreff / Ricard / Jus de pommes / Breizh cola
6€TTC/personne

Forfait boisson Apéritif Cocktail Maison - 2 verres / personne

Punch / Sangria blanche / Jus de pommes / Breizh cola
(Possibilité d'y intégrer vin blanc/rouge)
6€TTC/personne

Forfait Boisson Apéritif - 3 amuses bouches - 1 verre / personne

Blinis de haddock à l'aneth
Buns aux légumes marinés
Cake au chorizo Ibérique
Pétillant / Kir Breton / Bière Coreff / Ricard
6€TTC/personne

Forfait Boisson Apéritif - 3 amuses bouches - 2 verres / personne

Blinis de haddock à l'aneth
Buns aux légumes marinés
Cake au chorizo Ibérique
Pétillant / Kir Breton / Bière Coreff / Ricard
8€TTC/personne



Repas

Forfait boisson repas

Vin rouge / Vin blanc (1 bouteille pour 4)
Eau plate et pétillante (1 bouteille pour 2)
5€TTC/personne

Forfait boisson repas

Vin rouge / Vin blanc (1 bouteille pour 3)
Eau plate et pétillante (1 bouteille pour 2)
7€TTC/personne

Locations pour prestations extérieures

Vaisselle et accessoires

- Assiette plate 0.50€/unité
 - Petite assiette (entrée, fromage ou dessert) 0.50€/unité
 - Verre à pied 0.50€/unité
 - Verre à eau 0.50€/unité
 - Fourchette 0.50€/unité
 - Couteau 0.50€/unité
 - Petite cuillère 0.50€/unité
 - Tasse à café 0.50€/unité
-
- Percolateur café 40€/unité
 - Mange debout avec housse 25€/unité
 - Table pliante 25€/unité

Formules

Formule N°1

Assiette plate, verre à pied, couteau, fourchette, petite cuillère 2.30€/personne

Formule N°2

Assiette plate, petite assiette, verre à pied, couteau, fourchette, petite cuillère 2.70€/personne



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.



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, bavaois 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.



Traiteur - Restaurant - Évènements

02 57 97 01 10

bonjour@minutespapillons.fr

ZA de Kermestre 56150 BAUD

minutespapillons.fr

Contactez-nous pour un devis personnalisé !

