



Restaurant - Traiteur - Le 22 -

CUISINE D'INSPIRATION SAISONNIÈRE

Carte d'Automne 2024

Nous vous proposons un gamme traiteur de plats cuisinées à commander par téléphone au :

02 96 20 80 26

Vous devez ensuite venir sur place récupérer votre commande.

Entrées 8€ :

- Filets de sardine marinées et accompagnements
- Salaison de porc Breton et accompagnements

Entrées 10€ :

- Foie Gras de canard Breton, et condiments
- Gravelax de saumon maison, et condiments

Plats 12€ :

- Filet de poulet Français et accompagnements
- Filet de merlu frais et accompagnements
- Assiette végétarienne "légumes de saison cuits et crus"

Plats 18€ :

- Noix de Saint Jacques de la baie de St Briec et accompagnements
- Dos de cabillaud frais et accompagnements
- Andouille de Guemené et accompagnements

Desserts 6€ :

- Dessert de fruit de saison
- Douceur chocolat du moment



Ile de Bréhat