

Les menus

Menu à 23,00 €

Burger de foie gras et son chutney

Croustillant de la mer

Ballotine de volaille au lard, tomate confite et reblochon,
pommes grenaille

Menu à 33,50 €

Mini Burger foie gras et chutney de framboise, cuillère apéritive

Cassolette de St-Jacques (5 noix)

Tournedos de canard aux pleurotes de l'Argoat (Bégard),
flan de brocolis et carotte et gratin dauphinois

Brie à la rhubarbe sur pain de noix et son mesclin

Menu à 40,00 €

Cuillère apéritive, mini navette à la mousse de poisson,
burger de foie gras

Foie gras de canard (65g) chutney à la framboise

Coquille St-Jacques (3 noix)

Médailon de porc à la bretonne et sa sauce
caramel au beurre salé, poêlée de légumes maraîchère
mille feuille de chèvre aux pommes et son mesclun



Création et impression : RefletExpression.fr - Visuels freeplik - novembre 2025 -
Copyright Le Maudez - Siret 43955409800012 - Ne pas jeter sur la voie publique

Pour votre santé,
évitez de manger
trop gras,
trop sucré,
trop salé.

Plats & menus à emporter

Saveurs de Noël et du Nouvel an

Commandez vos plats et menus

NOËL : avant le samedi 20 décembre 2025
pour un enlèvement le mercredi 24 décembre
2025 de 15h00 à 17h30

NOUVEL AN : avant le samedi 27 décembre
2025 pour un enlèvement le mercredi
31 décembre 2025 de 15h00 à 17h30

Au-delà de ces dates, nous ne sommes pas sûrs
de pouvoir honorer vos commandes. Nos prix
s'entendent par personne. Venez nous consulter
pour tous renseignements.



LE MAUDEZ
RESTAURANT ET TRAITEUR

www.traiteur-restaurant-lemaudez.fr

02.96.45.31.28

contact@traiteur-restaurant-lemaudez.fr

Maudez - 22560 Pédernec - Axe Guingamp/Lannion

LE MAUDEZ
RESTAURANT ET TRAITEUR

02 96 45 31 28

Toute l'année, notre activité traiteur pour vos réceptions : mariages, banquets, repas d'affaires, anniversaires, etc.

Apéritifs

- . Plateau canapé traiteur :
28 pièces : 23,00 € ou 56 pièces : 45,00 €
- . Plateau de toast chaud :
20 pièces : 20,00 € ou 40 pièces : 40,00 €
- . Ananas surprise 50 brochettes : 35,00 €
- . Pain surprise à la farine bio de la ferme du Menez Bré
46 toasts : 36,00 €
- . Cuillères apéritives 1,50 € au choix :
crème de guacamole, crevette et tomate confite,
mille feuille de carottes au fromage frais,
œuf rose et saumon gravelax
- . Navette à la mousse de poisson : 1,50 €
 - . Mini burger
au foie gras et chutney : 2,00 €

Les entrées

Froides

- . Foie gras de canard maison (65g) et son chutney de framboises : 9,80 €
- . Saumon gravelax sur tartare de tomate basilic, chantilly aux fines herbe : 8,90 €
- . Tarte à la mousse de thon, légumes croquants : 7,50 €

Chaudes

- . Cassolette de St-Jacques de Saint Briec (5 noix, moules, champignons de l'Argoat, légumes et sauce velouté) : 10,50 €
- . Croustillant de la mer (légumes, saumon, cabillaud, moules, crevettes) sauce crème : 9,50 €
- . Tourte forestière aux champignons de l'Argoat et son mesclun : 6,00 €
 - . Coquille St-Jacques de la baie de saint Briec (3 noix, champignons de l'Argoat, légumes, chapelure) : 7,50 €

Viande

- . Ballotine de poulet au lard, tomate confite et Reblochon, jus fumé 9,00 €
- . Médaillons de porc sauce foie gras : 9,50 €
- . Tournedos de canard aux pleurotes de l'Argoat : 12,00 €
- . Noix de veau braisé aux marrons : 13,00 €
- . Filet de bœuf sauce grand veneur : 14,00 €

Poisson

- . Pavé de lieu jaune compotées de tomates sauce safran : 11,50 €
- . Lotte au curry et lait de coco : 12,00 €

Garniture

Au choix : 2,50 €

Gratin de pomme de terre à la dauphinoise, pommes grenaille, riz pilaf, bâtonnais de carotte et courgette, flan de carottes et brocolis, ratatouille niçoise

Fromage

- . Brie à la rhubarbe sur pain aux noix : 5,00 €
- . Mille feuille de pommes au crottin de chèvre affiné : 5,70 €

Marie-Anne
vous propose
son
foie gras maison

14,00 € les 100 grammes
35,00 € les 250 grammes
70,00 € les 500 grammes