

Ptits Rétais

TRAITEUR PÂTISSIER
CHOCOLATIER-

Les P'tits Rétais, une entreprise familiale créée en 2017 par des natifs de l'île de Ré, vous propose différents mets de saison, confectionnés dans nos cuisines situées à Saint Martin de Ré. Nos produits sont gages de qualités, poissons de nos côtes, viandes françaises, légumes et fruits de saisons.

Nos pâtisseries sont réalisées par notre chef pâtissier Jérémy AOUACH, une gamme de pâtisseries fines et traditionnelles, accompagnées de nouveautés qui saurons raviver vos papilles.

Événementiel

Cocktail apéritif, déjeunatoire & dîatoire

Anniversaire

Mariage

Baptême

Buffets froids

Venez nous découvrir dans notre boutique à Saint Martin de Ré dans la zone artisanale (ouverte à l'année) ainsi que sous le marché couvert d'Ars en Ré (ouvert d'Avril à Septembre)



Contactez nous

23 avenue du Général de Gaulle
17 410 SAINT MARTIN DE RÉ

05 46 35 60 44

c.jacquemin94@orange.fr

— Entrées —

Nos salades

Taboulé aux fruits
Taboulé oriental
Taboulé libanais
Carottes râpées
Coleslaw
Piémontaise
Salade d'été -melon, concombre,
fêta, tomate & basilic (selon la saison)
L'Italienne -pennés & tomate confite

Nos charcuteries

Foie gras de canard mi cuit*
Terrine de campagne *
Bouchée à la reine (ris de veau)*
Boudin noir à l'ancienne *
Pâté en croûte *

Nos produits de la mer

Saumon fumé par nos soins
Saumon gravlax
Bouchées aux crustacés
Terrine de Saint Jacques
Terrine de saumon à l'oseille
Ceviche de thon rouge
Rillettes de thon
1/2 homard parfumé à
l'huile de truffe

* en suivant la recette de notre grand-père,
cuisiné avec tradition

Tous nos produits sont disponibles en fonction de la
saisonnalité et sous réserve de matières premières
nécessaires à leur confection.

— Plats —

Paella de la mer
Bouillabaisse Rétaise
Dos de cabillaud sur fondue
de poireaux
Pavé de saumon sur légumes grillés
Colin à la Provençale
Ailes de Raie aux câpres
Brandade de morue
Risotto de Homard
Risotto de Maigre ou de Bar
Tournedos de morue sur
fondue de poireaux
Pavé de thon rouge mi cuit
sur légumes grillés
Choucroute de la mer

Paella
Tête de veau sauce Gribiche
Blanquette de veau
Parmentier de canard confit
Lasagne à la bolognaise
Encornets farcis
Mignon de veau sauce morilles
et pomme de terre grenaille
Couscous Royal
Tajine de poulet et semoule
Choucroute garnie
Langue de boeuf sauce piquante
Porc au caramel
Souris d'agneau confites au thym
et pomme de terre grenaille
Poulet coco et curry

— Desserts —

Rétais

Biscuit croustillant praliné, insert mousse
vanille et praliné, bavaroise chocolat

Fraisier, framboisier

Pavlova

Sur base de meringue, confit de fruit, crème
ganache montée & fruits frais (parfum selon la
saison)

L'Exotique

Mousse coco, crémeux passion et biscuit
croustillant

Saint Honoré

Pâte feuilletée, crème pâtissière et choux
garnis

Tropézienne

Brioche, crème pâtissière montée à la vanille
et coulis de caramel

Tarte citron meringuée

Forêt Noire

Millefeuille

Tarte fraise ou tarte framboise

Tarte vanille Pécan

Financier noix de pécan, ganache pécan,
mousse vanille

Choux de Ré façon Paris Brest

Plateau de P'tits Fours sucrés

Tartelette framboise, tartelette fraise (période
estivale), tartelette citron meringuée, baba au
rhum, choux chocolat, verrine panna cotta
caramel fleur de sel, tropézienne.

Pièce montée

3 choux par personne, 2 parfums au choix :
vanille, chocolat, grand manier, praliné
forme cylindrique à étage

— Cocktail —

Nos canapés

Mini wrap de chèvre frais et tomates confites
Sur blinis, saumon fumé par nos soins & crème
ciboulette

Magret de canard fumé par nos soins sur sablé
parmesan

Toast de rilette de thon au citron

Nos verrines

Crèmeux de carotte au cumin et féta

Crèmeux de betterave et tartare de crevette

Légumes grillés et chorizo

Cuillère de tartare de Saint Jacques parfumé à
l'huile de truffe

Mini quiche lorraine

Mini pizza sur base tomate & oignon, olive noire

Formule cocktail déjeunatoire & dînatoire

Assortiment de 12 pièces salées

Assortiment de 3 pièces sucrées (sélection dans
nos desserts à P'tits fours sucrés)

— Nos buffets froids —

Minimum 10 convives

Buffet Phare

.Salade d'été - melon, concombre, féta, tomate &
basilic (période estivale)

.Salade Coleslaw - choux et carottes râpées

.Taboulé oriental

.Assortiment de charcuteries - rosette, chorizo,
jambon de pays, rilette d'oie et saucisson à l'ail

.Plateau de viandes froides - poulet & porc

ou

.Aïoli de poisson - cabillaud, crevette et bulot

Buffet Terre / Mer

.Plateau de saumon fumé par nos soins et crème
ciboulette

.Salade P'tits Rétais (tagliatelle de courgette,
pâte fraîche, crevette rose, tomate cerise,
saumon fumé par nos soins & aneth)

.Aïoli de poisson froid crevette rose & bulot

.Plateau de viandes froides - porc & poulet

.Assortiment de charcuteries - rosette, chorizo,
jambon de pays, rilette d'oie et saucisson à l'ail

.Salade gourmande - mesclun de salade , gésiers,
lardons, tomate cerise, croûtons, magret de
canard fumé par nos soins

Buffet Prestige

.Salade d'été - melon, concombre, féta, tomate &
basilic

.Salade P'tits Rétais (tagliatelle de courgette,
pâte fraîche, crevette rose, tomate cerise,
saumon fumé par nos soins & aneth)

.Plateau de langoustine - 2 pièces par convive

.Saumon fumé par nos soins et crème ciboulette

.Terrine de Saint Jacques et mayonnaise

.1/2 Homard parfumé à l'huile de truffe

.Ceviche de thon rouge

.Plateau de viandes froides - poulet & porc

.Salade gourmande - mesclun de salade , gésiers,
lardons, tomate cerise, croûtons, magret de
canard fumé par nos soins

