



La cale gourmande

Boucherie, charcuterie, certifié bio
traiteur, caviste et épicerie de village

Dans le bourg du minihic sur rance

02 99 88 53 97

Deux chefs, Thomas Martin et David Leray, passionnés par la cuisine, le bon goût, les saveurs authentiques, vous proposent de s'occuper de vos repas d'entreprises, réunion de famille, mariage ou tout autre évènement.

Une association qui date déjà de 2001 et toujours une démarche vers les productions locales et biologiques.

Une cuisine raffinée et artisanale qui leur a valu de nombreuses citations dans des guides (gault et millau, guide du routard...), mais aussi de nombreux articles de presse (télérama, figaro, l'humanité, nouvel observateur...).

Pour étudier vos projets nous sommes à votre disposition

leray.david@club-internet.fr

02 99 88 53 97

Toutes nos préparations sont faites maison et utilisent des produits biologiques ou sauvages comme les poissons.

Rien n'est figé, nous sommes à votre écoute si vous avez des envies particulières.

Nos tarifs sont indicatifs, nous pouvons travailler sur tout type de budget et de projet.

Ces tarifs comprennent le service, si vous le désirez, nous avons aussi une carte de prestations à emporter départ boutique.

Ces propositions ne comprennent pas la location de la vaisselle et du nappage, nous préférons vous mettre en relation avec des partenaires spécialisés dans ces métiers.

Nous n'exerçons pas de droit de bouchon



Buffets

Formule entrée, plat, fromage, dessert 20 €

Entrée :

- Assortiment de charcuteries maison (pâtés, charcuteries sèches, saucissons à l'ail, suivant production du moment, chutney maison, pickles de légumes maison, environ 50 g par personne)
- Rôti de bœuf ou/et porc cuit 80 g par personne

Plats :

- Deux salades maison au choix, taboulé de quinoa, aux légumes et épices ou salade de saison aigre douce ou carottes râpées au cumin et agrumes ou pommes de terre moutarde à l'ancienne échalotes, piémontaise... (100 g par personne)
- Pois chiche aux épices, purée d'olives, houmous, campagne de breton pie noire aux herbes (60g par personne)
- Rillettes de poissons maison (40 g par personne)
- Assortiment de fromages biologiques au lait cru suivant productions du moment 70 g par personne

Desserts maison :

- Gâteau craquant aux deux chocolats, coulis du moment
ou
- Gâteau aux agrumes et fruits rouges
ou
- Assortiment de desserts maison, financiers maison ou sablés, pavé au chocolat, mousse caramel beurre salé

Pain à la farine biologique (60 g par personne)



Formule entrée, plat chaud, fromage, dessert, 23 €

Entrée

- Assortiment de charcuteries maison (pâtés, charcuteries sèches, saucissons à l'ail, suivant production du moment, chutney maison, pickles de légumes maison, environ 50 g par personne)
- Deux salades maison au choix, taboulé de quinoa, aux légumes et épices ou salade de saison aigre douce ou carottes râpées au cumin et agrumes ou pommes de terre moutarde à l'ancienne échalotes, piémontaise... (100 g par personne)
- Pois chiche aux épices, purée d'olives, houmous, campagne de breton pie noire aux herbes (60g par personne)
- Rillettes de poissons maison (40 g par personne)

Plat chaud et garniture

- À réchauffer par le client, suivant possibilité, l'équipe de la cale gourmande fournit les plats, ou dresse directement dans les plats des clients, possibilité de caissons pour liaison chaude
- Echine de porc bio en cuisson de 4 heures, au miel et aux épices
- Sauté de bœuf au curry et lait de coco
- Porc au caramel
- Lasagne maison (en garniture, salade 60 g par personne)
- Pour d'autres options demandez-nous
- (2 garnitures, Dahl de lentilles corail, purée de pommes de terre maison, poêlée de légumes de saison craquant, carry de légumes, gratin lyonnais...)

Fromages

- Assortiment de fromages biologiques au lait cru suivant productions du moment 70 g par personne, beurre biologique

Desserts maison

- Gâteau craquant aux deux chocolats, coulis du moment
ou
- Gâteau aux agrumes et fruits rouges
ou
- Assortiment de desserts maison, financiers maison ou sablés, pavé au chocolat, mousse caramel beurre salé

Pain à la farine biologique (60 g par personne)



Apéritif dinatoire et déjeunatoire, (30 € par personne)

Ces propositions peuvent évoluer suivant la saison, l'envie des chefs de cuisine et les envies du client

Mises en bouche diverses

- 1 verrine de gaspacho de betterave
- 2 Makis maison végétariens et poissons fumés maison
- 2 Galettes roulées au blé noir
- 2 Petits fours
- 2 Toasts aux poissons fumés maison, rillettes de poisson
- 2 Accras de morue
- 1 Pain à la viande libanais
- 1 cuillère de céviche de maquereaux aux légumes
- 1 Cuillère de tartare de bœuf aux herbes
- 2 Brochettes au poisson et épices et bœuf à l'indonésienne

Choisir deux ateliers dans les propositions en fin de document

Assortiment de fromages biologiques locaux

- Pour la petite histoire, la Bretagne ne payant pas de taxe sur le sel (la gabelle), la conservation du beurre étant facilité par le sel, la culture du fromage ne fut pas nécessaire. Néanmoins, avec un retour aux valeurs de l'agriculture paysanne biologique et le travail des races locales rustiques, de nombreux éleveurs se sont lancés dans des productions fromagères de qualités écrivant ainsi une nouvelle page aux richesses du terroir Breton.
- La cale gourmande vous propose une farandole de ces meilleures productions, pain au levain, chutney maison et assortiment de fruits secs.

Mini desserts maison

- À définir avec le chef suivant saison, vous pouvez vous inspirer des desserts proposés dans les différents menus.



Menu à 25 €

Entrées

- Craquant de tome de Laurianne à Baguer Morvan, légumes de saison aigre doux chips de lard fumé maison
- ou
- Assiette de charcuterie biologique maison (charcuterie sèche, pâtés, saucisson à l'ail), chutney maison et pickles maison
- ou
- Tartare de daurade au lait de coco, agrumes et herbes, salade de légumes du moment

Plats

- Charlotte de poisson du jour (lieu jaune ou cabillaud ou églefin) sauce épices et herbes
- ou
- Sauté de bœuf biologique au lait de coco et curry
- ou
- Rôti de porc biologique en cuisson de 4 heures sauce crème fermière et cidre

Fromage en option (+ 3 €)

- Plateau de fromages bio au lait cru, fruits secs et chutney maison, les restes de fromages peuvent être réservés au frais pour le retour de mariage

Desserts maison (on peut envisager des farandoles de plusieurs desserts afin de plaire au plus grand nombre)

- Vacherin, sorbet aux fraises bio artisanal, meringue maison et chantilly à la crème fermière bio au sirop d'agave si congélateur sur place
- Gâteau craquant chocolat, vanille, coulis de fruits rouges maison
- Pavé au chocolat et mousse caramel beurre salé
- Gâteau aux agrumes et fruits rouges

Pain maison

Garnitures au choix

- Quinoa biologique et légumes craquant à la Balinaise
- Pommes de terre poêlées aux herbes et flan de légumes de saison
- Carry de légumes
- Purée de pommes de terre maison et légumes du moment



Menu entrée apéritive, 40 €

Mises en bouche diverses

- 1 verrine de gaspacho de betterave
- 2 Makis maison végétariens et poissons fumés maison
- 2 Galettes roulées au blé noir
- 2 Petits fours
- 2 Toasts aux poissons fumés maison, rillettes de poisson
- 2 Accras de morue
- 1 Pain à la viande libanais
- 1 cuillère de céviche de maquereaux aux légumes
- 1 Cuillère de tartare de bœuf aux herbes
- 2 Brochettes au poisson et épices et bœuf à l'indonésienne

Plats

- Charlotte de poisson du jour (lieu jaune ou cabillaud ou églefin) sauce épices et herbes
ou
- Veau de lait biologique en cuisson de 10 heures
ou
- Rôti de porc biologique en cuisson de 4 heures sauce crème fermière et cidre

Fromage en option (+ 3 €)

- Plateau de fromages bio au lait cru, fruits secs et chutney maison, les restes de fromages peuvent être réservés au frais pour le retour de mariage

Desserts maison (on peut envisager des farandoles de plusieurs desserts afin de plaire au plus grand nombre)

- Vacherin, sorbet aux fraises bio artisanal, meringue maison et chantilly à la crème fermière bio au sirop d'agave si congélateur sur place
- Gâteau craquant chocolat, vanille, coulis de fruits rouges maison
- Pavé au chocolat et mousse caramel beurre salé
- Gâteau aux agrumes et fruits rouges

Pain maison

Garnitures au choix

- Quinoa biologique et légumes craquant à la Balinaise
- Pommes de terre poêlées aux herbes et flan de légumes de saison
- Purée de pommes de terre maison et légumes du moment



Menu à 30 €

Entrées

- Velouté de courge Butternut ou chou-fleur (suivant saison) et haddock fumé maison
- ou
- Carpaccio du poisson du moment (cabillaud, Saint-Jacques, lieu jaune) aux agrumes, huile d'olive, graines de sarrasins torréfiées et mousseline de légumes du jour (topinambour, céleri...suivant saison)
- ou
- Trilogie de la mer (Saumon fumé maison, rillettes de poisson du jour maison, tartare de daurade au sésame, crème aux herbes et salade de légumes de saison)

Plats

- Charlotte de poisson du jour (lieu jaune ou cabillaud ou églefin) sauce épices et herbes
- ou
- Veau de lait biologique en cuisson de 10 heures
- ou
- Rôti de porc biologique en cuisson de 4 heures sauce crème fermière et cidre

Fromage en option (+ 3 €)

- Plateau de fromages bio au lait cru, fruits secs et chutney maison, les restes de fromages peuvent être réservés au frais pour le retour de mariage

Desserts maison (on peut envisager des farandoles de plusieurs desserts afin de plaire au plus grand nombre)

- Vacherin, sorbet aux fraises bio artisanal, meringue maison et chantilly à la crème fermière bio au sirop d'agave si congélateur sur place
- Gâteau craquant chocolat, vanille, coulis de fruits rouges maison
- Pavé au chocolat et mousse caramel beurre salé
- Gâteau aux agrumes et fruits rouges

Pain maison

Garnitures au choix

- Quinoa biologique et légumes craquant à la Balinaise
- Pommes de terre poêlées aux herbes et flan de légumes de saison
- Purée de pommes de terre maison et légumes du moment



Menu à 40 €

Entrées

- Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de noisette et Saint-Jacques fumés maison, suivant saison
- OU
- Terrine de foies gras élevés à cherrueix maison, chutney maison et échalotes confite au safran

Plats

- Saint-Pierre au coulis d'étrilles à la crème fermière
- OU
- Agneau biologique confit au miel et aux épices
- OU
- Pintade de l'earl de l'Aulnes biologique désossée, farci à la truffe et braisée

Fromage en option (+ 3 €)

- Plateau de fromages bio au lait cru, fruits secs et chutney maison, les restes de fromages peuvent être réservés au frais pour le retour de mariage

Desserts maison (on peut envisager des farandoles de plusieurs desserts afin de plaire au plus grand nombre)

- Vacherin, sorbet aux fraises bio artisanal, meringue maison et chantilly à la crème fermière bio au sirop d'agave si congélateur sur place
- Gâteau craquant chocolat, vanille, coulis de fruits rouges maison
- Pavé au chocolat et mousse caramel beurre salé
- Gâteau aux agrumes et fruits rouges

Pain maison

Garnitures au choix

- Gratin de pommes de terre et légumes craquants
- Légumes confits au carvi et miel et subric de carottes au cumin
- Purée de pommes de terre à la truffe et légumes de saison



Menu enfant, 15 €

- Poulet bio rôti, pommes de terre poêlées
ou
- Jambon bio maison pommes de terre poêlées
ou
 - Autre suivant envie des parents
- Farandole de dessert (comme les adultes)

Menu enfant, 20 €

- Menu identique aux autres convives mais en demi portion



Formules apéritives

Classique (13 € par personne)

- Planteur maison, kir, cidre biologique de Jehanne Lefèvre à Saint-Cast le Guildo, jus de pommes bio de Jehanne Lefèvre, bissap (jus d'hibiscus) de Jehanne Lefèvre
- 8 mises en bouche par personne
- 6 salées et 2 sucrées
- (2 feuilletés maison, 1 toast rillettes de cabillaud maison, 1 galette au blé noir roulée, 1 mini brochette de coppa Italienne et tome d'églantine de la Boussac, 1 cuillère de poisson mariné suivant saison et arrivage, pavé au chocolat, mini financiers)

Breton (15 € par personne)

- Muscadet sur lie des Frères Couillaud, cidre biologique de Jehanne Lefèvre à Saint-Cast le Guildo, jus de pommes bio de Jehanne Lefèvre
- Assortiment de charcuteries biologiques maisons, 3 huîtres, pain, beurre fermier biologique, galettes roulées.

Vin d'honneur (10 € par personne)

- Service, dressage du buffet compris
- 10 mises en bouche par personne
- 2 feuilletés maison, 2 toasts rillettes de cabillaud maison et haddock fumé maison et crème aux herbes, 2 galettes au blé noir roulée, 1 mini brochette de coppa Italienne et tome d'églantine de la Boussac, 1 cuillère de poisson mariné suivant saison et arrivage, 2 makis maison végétarien et au saumon fumé maison

Cocktail des petits (6 € par enfant)

- Limonade bio, assortiment de sirops bio, farandole de bonbons au top certifié sans nanoparticules aux vrais arômes naturel (plusieurs années de recherche...), chips bio



Les ateliers

Brochettes à la balinaise, 5€ / personne

- A la plancha, farandole de brochettes aux épices avec les meilleures viandes de producteurs locaux de notre boucherie certifiée bio, bœuf, veau, agneau, porc. 2 brochettes par personne.
- Prévoir espace aéré et protégé des intempéries.

Le saumon bio fumé maison, 5€ / personne

- Découpe de saumon accompagné de pain au levain naturel des meilleurs boulangers locaux, le beurre de la ferme de Locria, de sauces aux herbes sauvages et aux épices.

Les Saint-Jacques, 5€ / personne

- Suivant la saison, déclinaison de Saint-Jacques de diverses façons, carpaccio, tartare, légèrement snackées. Prévoir espace aéré et protégé des intempéries.

Les huîtres de cancales, 4€ / personne

- Dégustation d'huîtres, pain aux graines, beurre de la ferme de Locria, déclinaison de nos vinaigres maison de cidre (rose, fleur de sureau, fenouil et ail sauvages...), citron

La charcuterie bio de la cale gourmande, 5€ / personne

- Assortiment de nos meilleures charcuteries, les morceaux de cochons noirs et bœuf séchés maison au thym d'Anais sans sels nitrités, les pâtés de campagnes, pickles et chutney maison, pain au levain naturel, l'excellence de notre terroir et de notre savoir-faire artisanal.

Assortiment de fromages biologiques locaux 4.5€ / personne

- Pour la petite histoire, la Bretagne ne payant pas de taxe sur le sel (la gabelle), la conservation du beurre étant facilitée par le sel, la culture du fromage ne fut pas nécessaire. Néanmoins, avec un retour aux valeurs de l'agriculture paysanne biologique et le travail des races locales rustiques, de nombreux éleveurs se sont lancés dans des productions fromagères de qualités écrivant ainsi une nouvelle page aux richesses du terroir Breton.
- La cale gourmande vous propose une farandole de ces meilleures productions, pain au levain, chutney maison et assortiment de fruits secs.



Les formules retour de mariage

Les buffets dans les formules à emporter sont possibles, à partir de 15 € tout compris par personne. Nous pouvons la veille, laisser sur place les divers préparations, salades, charcuteries maison, rillettes de poissons, viandes froides, sauces diverses, fromages, desserts dressés au frais si vous avez des frigos sur le site de votre mariage.

Les formules buffet froid peuvent aussi être livrées sur place et dressées selon votre envie avec un supplément de service soit 40 € de l'heure de présence du salarié.

La formule brunch avec service et livraison 20 € par personne

Petit déjeuner

- Brioches bio et viennoiseries bio de fleur de levain, pain, confitures maison
- Assortiment de céréales, muesli, ka'ré choco noisette bio
- Café, lait chaud, assortiment de tisanes, thé et chocolat en poudre, miel, sucre
- Eau plate, eau gazeuse, jus de fruits bio

Entrée

- Assortiment de charcuteries maison (pâtés, charcuteries sèches, saucissons à l'ail, suivant production du moment, chutney maison, pickles de légumes maison, environ 50 g par personne)

Plats

- Rôti de bœuf ou/et porc cuit 80 g par personne
- Mayonnaise maison, beurre salé
- Deux salades maison au choix, taboulé de quinoa, aux légumes et épices ou salade de saison aigre douce ou carottes râpées au cumin et agrumes ou pommes de terre moutarde à l'ancienne échalotes, piémontaise... (100 g par personne)

Fromages

- Assortiment de fromages biologiques au lait cru suivant productions du moment 70 g par personne

Desserts maison

- Assortiment de desserts maison, financiers maison ou sablés, pavé au chocolat, mousse caramel beurre salé ou tartes aux fruits
- Fruits de saison



Conditions générales de vente

Garantie de prix

- Tous les prix indiqués sont des prix TTC
- Nous nous réservons le droit de modifier le montant TTC dans le cas où les taux de TVA viendraient à changer au moment de la livraison. En 2017 :
 - TVA de 10% sur tous les services et les produits alimentaires
 - TVA de 20% sur toutes les boissons alcoolisées

Conditions de réservations

- La date sera bloquée une fois le devis signé et 25 % d'arrhes versés.

Modalités d'annulation

- Pour toute annulation entre la date d'acceptation du devis et le jour de réception la cale gourmande gardera les 25 % d'arrhes

Couverts et autres matériels

- Tout matériel laissé à disposition par la cale gourmande devra être ramené en boutique en état et lavé. En cas de casse ou détérioration, la facturation sera à la charge du client à hauteur de la valeur du matériel neuf.

Nos garanties

- La cale gourmande ne sera pas responsable des problèmes techniques éventuellement rencontrés dans les lieux de prestations. Les problèmes d'ordres électriques, ventilation, climatiques pouvant entraîner une prestation moins fluide.
- Les plats cuisinés ne sont garantis consommables par la cale gourmande qu'au moment de leur service, la cale gourmande n'engage pas sa responsabilité si certaines préparations sont conservées par le client.

