

# 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](mailto: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

