

P'tits 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, déjeuner & dîner

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

contact@lesptitsretais.com

— 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 & tomates confites
Salade Grecque - concombre, poivron,
olives noires, fêta, tomates, oignons rouges

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
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 & 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 & riz

— Desserts —

Rétais

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

Fraisier, framboisier

Pavlova

L'Exotique

Mousse coco, crémeux passion et biscuit
croustillant

Saint Honoré

Tropézienne

Tarte citron meringuée

Forêt Noire

Millefeuille vanille ou grand marnier

Tarte fraise ou tarte framboise

Tarte vanille Pécan

Financier noix de pécan, ganache pécan,
mousse vanille

Paris Brest

Mangue

Mousse mangue, compotée de mangue,
croustillant praliné sésame biscuit moelleux

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, opéra, mini
Rétais

Pièce montée

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

— Cocktail —

Nos canapés

Macaron tapenade

Tartelette au fromage frais et tartare d'algues
BIO

Mini wrap de chèvre frais, saumon fumé par nos
soins et roquette

Sur sablé parmesan, magret de canard fumé par
nos soins et tomates confites

Nos verrines

Crèmeux de carotte au cumin et féta
Crèmeux petits pois, menthe et copeaux de
parmesan

Tartare de saumon au citron

Mini quiche

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 dans nos P'tits fours sucrés)

— Nos buffets froids —

Minimum 10 convives

Buffet Phare

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

.Carottes râpées

.Taboulé oriental

.Assortiment de charcuteries - rosette, chorizo,
jambon de pays, rillettes 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

.Aïoli de poisson froid crevette rose & bulot

.Plateau de viandes froides - porc & poulet

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

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

.Salade Grecque : concombre, féta, olives noires,
poivrons, oignons rouges & tomates

La liste des allergènes est mise à votre disposition pour toute demande

Buffet Prestige

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

.Salade P'tits Rétails (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

.Tartare de saumon au citron

.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

