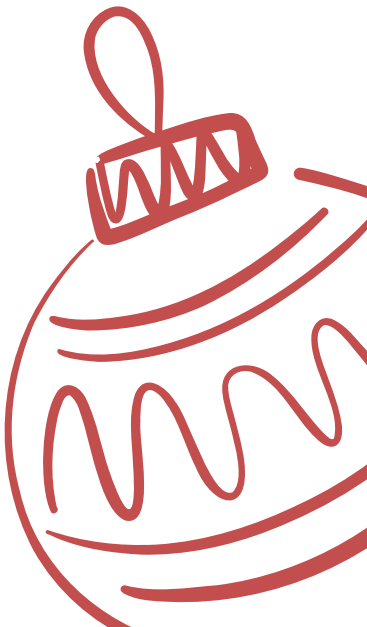
Les P'tits Rétais

Traiteur - Pâtissier
Île de Ré

SPECIAL FÊTES DE FIN D'ANNEE 2026

Réservation des commandes jusqu'au
Mardi 22 Décembre 12h00 & Mardi 29 Décembre 12h00
Sous réserve de quantités disponibles

23 Avenue du Général de Gaulle
17 410 Saint Martin de Ré
05 46 35 60 44
contact@lesptitsretais.com



Cocktail

Nos pièces salées

Bille de foie gras sur sablé aux quatre-épices
Dès de saumon gravlax, crème aneth & citron, sésame grillé
Wrap de chèvre frais du Poitou, miel de l'Île de Ré, noix & roquette
Verrine crémeux de panais à l'huile de truffe & noisettes torréfiées
Verrine panna cotta infusée aux algues bio (la Flotte), crumble aux algues & billes de vinaigre balsamique
Macaron à la tapenade

Nos feuilletés

Mini quiches chèvre, noix et miel
Mini pizzas
Feuilletés merguez
Feuilletés saucisse
Mini soufflés morilles
Mini soufflés chorizo

Assortiment sur plateau (sélection déjà définie)

Nos pièces salées		Nos feuilletés	
12 pièces	17,00 €	12 pièces	13.50 €
24 pièces	34,00 €	24 pièces	27.00 €
36 pièces	51,00 €	36 pièces	40.50 €
48 pièces	68,00 €	48 pièces	54.00 €

Nos entrées froides

Saumon fumé par nos soins	7.90 € les 100 g
Saumon gravlax maison	7.90 € les 100 g
Foie gras de canard mi-cuit maison	15.00 € les 100 g
Flan de butternut et légumes d'automne	8.00 € pièce
Pâté croûte charcutier et coeur foie gras (environ 500gr la pièce)	38.00 € kg

Pensez à notre pain d'épices maison pour accompagner ces délices !

Nos entrées chaudes

Croustade de gambas & St Jacques, fondue de poireaux	10.00 € pièce
Cake salé Foie gras et figues	5.50 € pièce
Soufflé aux morilles	5.50 € pièce
Escargots de Bourgogne en persillade	10.00 € la dze
Vol au vent au ris de veau, poulet et champignons	8.00 € pièce
Pâté en croûte farce de poulet, morilles, pistaches asperges & vin jaune	38.00 € kg

Nos plats

Filet de veau, gratin dauphinois et sauce au foie gras

18.00 € la part

Ballotine de volaille et farce aux morilles, mousseline de céleri et carottes fanes, sauce aux morilles

16.00 € la part

Noix de St Jacques sur risotto aux girolles, sauce aux crustacés

16.00 € la part

Pavé de cabillaud de ligne sur peau, purée de patates douces aux quatre-épices, crumble de noisettes

20.00 € la part

NOTE À RETENIR :

Une caution vous sera demandée pour le prêt des différents plats.

Nos Bûches

La Cabosse (en trompe l'oeil)

Biscuit moelleux chocolat, croustillant praliné amande & grué, mousse Guarana 70%, caramel fleur de sel

Format unique 6 personnes 35.40 €

Eclat d'agrumes

Biscuit moelleux, steuzle croustillant, crémeux Yuzu, gelée mandarine, mousse mandarine

Tropicale

Biscuit coco, croquant coco, compotée mangue-ananas-passion, mousse Tropicale

Sous Bois

Biscuit marron, croustillant spéculoos, ganache montée vanille, coulis cassis, mousse marron

Framboise Pistache

Financier pistache, croustillant pistache, praliné pistache, coulis framboise, mousse pistache

4 personnes 22.00 €
6 personnes 33.00 €
8 personnes 44.00 €

Nos p'tits fours sucrés

Chou praliné
Tartelette chocolat noir intense 80%
Verrine graines de Chia au lait de coco, coulis de mangue
Baba au Cognac de l'île de Ré et chantilly
Tartelette citron bergamote meringuée
Opéra

Assortiment sur plateau (sélection déjà définie)

12 pièces 16.00 €
24 pièces 32.00 €
36 pièces 48.00 €
48 pièces 64.00 €

Epiphanie



Galettes frangipane et couronnes briochées
à partir du **Mercredi 30 Décembre 2026**

Pour accompagner vos fêtes

Bonbons chocolat, cuillère à chocolat chaud, nougatines, oursons à la guimauve, ainsi que notre Panettone et pain d'épices







Les P'tits Rétais

TRAITEUR PÂTISSIER
Île de Ré

23 Avenue du Général de Gaulle
17 410 Saint Martin de Ré
05 46 35 60 44
contact@lesptitsretais.com