

2020

Tournons cette page ...

*Carte de
fin d'année*

LOUANNEC

14 Route de Tréguier
02.96.23.27.00

www.bretagne-traiteur.fr

TRÉBEURDEN

Place de l'église
02.96.23.51.11



Nos apéritifs maison

PIÈCES FROIDES

- ◆ Briochine au crabe 1,50€
- ◆ Canapé mozarella au pesto 1,00€
- ◆ Canapé confit de volaille 1,00€
- ◆ Canapé spirale de saumon fumé 1,20€
- ◆ Macaron foie gras, abricot confit 1,50€
- ◆ La planche 4 pers (Comté de sapin, chèvre chorizo ibérico, féline, jambon raso Duroc, saumon fumé, peperonicini farci) 14,90€

Pain surprise

(varié ou charcuterie)
(70 toasts) 42,00€

Demi pain surprise

(varié ou charcuterie)
(48 toasts) 24,00€

VERRINES

- ◆ Concassé tomate tapenade au thon 2,00€
- ◆ Tomate confite, avocat, émulsion de mangue 2,00€
- ◆ L'éclat de betteraves aux deux saveurs 2,00€
- ◆ Le foie gras chutney exotique crème de cassis 2,20€

PIÈCES CHAUDES

- ◆ Mini pizza 1,00€
- ◆ Mini quiche lorraine 1,00€
- ◆ Mini friand à la chair 1,00€
- ◆ Torsade olives champignons 1,00€
- ◆ Feuilleté fromage 1,00€

**Pain d'épices
maison
6,50€**

Nos viandes chaudes

Accompagnées d'un blinis de saison et d'un ballotin de légumes sur palet

- ◆ Tournedos de filet de pintade fumée farce fine sauce clémentine pain d'épices 11,30€
- ◆ Croustillant de canard foie gras, truffe, sauce balsamique 11,30€
- ◆ Magret de canard poivré légumes et fruits 12,30€
- ◆ Suprême de chapon contisé sur son jus 14,00€
- ◆ Mignon de veau croûté, sauce yakitori 14,80€
- ◆ Pavé de biche cerf, sauce grand veneur 14,80€

Nos entrées froides

ENTRÉES MER

- ◆ Blinis de chou-fleur, vanille, spirale de saumon fumé, rouget 4,80€
- ◆ Bûchette de langoustines 5,90€
- ◆ Maraîchère de tourteau /St-Jacques 6,00€
- ◆ Crémeux de homard et de langoustines 7,20€
- ◆ 1/2 langouste Bellevue 17,20€

ENTRÉES À LA COUPE

- ◆ Foie gras de canard du sud-ouest 138,50€/kg
- ◆ Saumon fumé sauvage (selon arrivage) 77,10€/kg
- ◆ Saumon fumé ficelle maison 69,90€/kg
- ◆ Caviar sur commande
- ◆ Truffes fraîches sur commande

À BASE FOIE GRAS DE CANARD MAISON

- ◆ Bol de foie gras exotique et sa surprise 6,80€
- ◆ Compression de foie gras, flanc de pigeon mendiant pain d'épices 7,40€

Nos entrées chaudes

Accompagnées d'un risotto de légumes d'hiver

- ◆ Dos de lieu jaune sauce du verger 11,20€
- ◆ Filet de St Pierre, crémeux de coquillages 12,80€
- ◆ Brochette de St-Jacques, chicon à l'orange 13,60€
- ◆ Mille-feuille de turbot/ bar/ St-Jacques fumées, émulsion de langoustines 13,80€
- ◆ Lotte à l'armoricaine 14,90€
- ◆ Lotte forestière sauce aux cèpes 14,90€

Plats avec garnitures comprises

- ◆ Cassolette en lutté de ris de veau et mirepoix de légumes 9,10€
- ◆ Bun'n'roll de foie gras aux pommes 7,10€
- ◆ Bun'n'roll de boudin blanc aux pommes 5,10€
- ◆ Mini pâté en croûte 8,40€



Nos suggestions de menus

MENU SAVEUR "28,50€"

- ◆ Buchette de langoustines
- ◆ Dos de lieu jaune, sauce du verger
- ◆ Croustillant de canard, sauce balsamique

MENU SCINTILLANT "33,90€"

- ◆ Maraîchère de tourteau
- ◆ Mille-feuille turbo/ bar/ St Jacques, émulsion de langoustines
- ◆ Suprême de chapon contisé sur son jus

Nous vous proposons en dessert le Zaza aux fruits rouges (mascarpone, chocolat blanc, fruits rouges) 3,60€

Nos volailles & viandes fraîches

VOLAILLES FERMIERES ENTIERES OU DESOSSÉES

- ◆ Dinde fermière nature ou farcie 8/10/12 pers
- ◆ Chapon fermier nature ou farci 8/10/12 pers
- ◆ Chapon de pintade nature ou farci 4/6 pers
- ◆ Mini chapon nature ou farci 4/6 pers
- ◆ Poularde nature ou farcie 4/6 pers
- ◆ Pintade fermière nature ou farcie 4/6 pers
- ◆ Canette nature ou farcie 4/6 pers
- ◆ Canard nature 6/8 pers
- ◆ Oie nature 8 pers
- ◆ Pigeon nature ou farci 1/2 pers
- ◆ Caille nature ou farcie 1 pers

VOLAILE DE BRESSE

- ◆ Dinde 8/10/12 pers
- ◆ Chapon 8/10 pers
- ◆ Poularde 6 pers
- ◆ Poulet 4/6 pers

SPÉCIALITÉS DE VOLAILLES

- ◆ Caille désossée farcie raisin 1 pers
- ◆ Caille désossée farcie foie gras morillons 1 pers
- ◆ Pintade désossée farcie raisin 6/8 pers
- ◆ Canette désossée farcie pommes et foie gras 6/8 pers
- ◆ Rôti de canette miel pain d'épices 6/8 pers
- ◆ Suprême de chapon farci pommes, pain d'épices 4/5 pers
- ◆ Suprême de chapon farce fine 3/4 pers
- ◆ Chapon désossé farci 8/10 pers
- ◆ 1/2 chapon désossé farci 5/6 pers

FARCES POUR VOLAILLES

- ◆ Farce fine volaille nature
- ◆ Farce fine volaille raisins marinés
- ◆ Farce fine volaille foie gras et morillons
- ◆ Farce fine volaille marrons

DÉCOUPES DE VOLAILLES FERMIERES

- ◆ Suprême de chapon 2/3 pers
- ◆ Magret de canard du sud-ouest
- ◆ Cuisse de chapon 2/3 pers
- ◆ Filet de canard des Landes
- ◆ Suprême ou filet de pintade
- ◆ Foie gras de canard dénervé France
- ◆ Cuisse de canard

GIBIERS FRANÇAIS

- ◆ Cuisson de chevreuil
- ◆ Rôti de biche
- ◆ Pavé de biche
- ◆ Rôti de sanglier
- ◆ Faisan
- ◆ Autre sur commande

SPÉCIALITÉS DE VIANDES CRUES

- ◆ Rôti de veau Orloff
- ◆ Basquitou (Bayonne, brebis)
- ◆ Filet mignon de porc Paysanne (pruneaux, abricots)
- ◆ Filet mignon de porc Prestige (foie gras de canard, tomates confites)
- ◆ Côte de boeuf 6 semaines
- ◆ Côte de boeuf Angus maturée
- ◆ Faux-filet façon tournedos
- ◆ Tournedos dans le filet
- ◆ Filet de boeuf en croûte prêt-à-cuire

NEW

Chapon BIO
Poularde BIO



POUR LE MAGASIN DE LOUANNEC, GAGNEZ
DU TEMPS, COMMANDEZ EN LIGNE !



5% de remise sur vos commandes en ligne pour les
23,24, 30 et 31 Décembre 2020

Remise applicable au retrait de la commande en magasin

Assistance au 02 96 23 27 00

bretagne-traiteur.fr

Pour un meilleur service et une organisation optimale, merci de :

- Prévoir un **horaire** pour retirer votre commande
- Prévoir un **acompte de 50%** à la commande
- Vous munir de votre bon de commande pour le retrait des marchandises.
- les commandes prises dans un magasin seront **retirées dans celui-ci**

Les commandes seront prises jusqu'au **lundi MIDI précédant les réveillons**. Passé cette date, vous aurez à disposition les produits de fêtes définis en magasin

Fermeture des magasins les 24 et 31 décembre à 17h

Tous nos plats cuisinés, sauces, farces, viandes et volailles crues composés de foie gras contiennent du foie gras de canard "maison"

Document et photos non contractuels.

Jacques Mallédan se réserve le droit de modifier ses produits et prix sans préavis.

Toute l'équipe de la
boucherie Jacques vous
souhaite de joyeuses fêtes
de fin d'année et tous ses
meilleurs voeux pour 2021.