



BOUCHERIE

JACQUES

CHARCUTIER | TRAITEUR

CARTE DES

Fêtes

2024

14, ROUTE DE TRÉGUIER
LOUANNEC

TÉL. 02 96 23 27 00

WWW.BRETAGNE-TRAITEUR.FR



PREVOYEZ VOS COMMANDES,
FORTES RUPTURES DE PRODUITS ANNONCÉES
CHEZ NOS FOURNISSEURS.



NOS APÉRITIFS *maison* *

- **PLATEAU FROID** (12 pièces) **16.20€**/le plateau
3 Macarons + 3 Briochines
+ 3 Wraps + 3 Canapés mozzarella
- **PAIN SURPRISE** (≈ 65/70 toasts) **46.00€**/pièce
- **DEMI PAIN SURPRISE** (48 toasts) **27.00€**/pièce

Les Verrines

2.30€/pièce

- Concassé de tomates, tapenade au thon
- Tomate confite, crabe, avocat, émulsion de mangue
- Végétarienne
- La verrine foie gras chutney exotique gelée de cassis **2.50€**/pièce
- **PLATEAU CHAUD** (12 pièces) **15.30€**/le plateau
3 mini pizzas + 3 mini quiches lorraines
+ 3 friands saucisse + 3 roulés au chorizo *

NOS ENTRÉES FROIDES *maison*

Les Entrées Mer

- Bûchette de langoustines **6.95€**/pièce
- Maraîchère de St Jacques **6.95€**/pièce
- Exotique de crabe, mirepoix de légumes **7.00€**/pièce
- Pressé de homard, canard, mangue et céleri **9.40€**/pièce
- Demi-langouste **20.30€**/pièce

Les Entrées à base de Foie gras de Canard "Maison"

- Bûche foie gras lardée pomme/pruneau **8.90€**/pièce
- Concerto de foie gras au cidre **8.80€**/pièce

Les Entrées à la coupe

- Foie gras de canard du Sud-Ouest **154.50€/kg**
- Saumon fumé artisanal **65.90€/kg**
- Caviar sur commande
- Truffes fraîches sur commande

NOS ENTRÉES CHAUDES *maison*

Les Plats accompagnés d'un risotto de légumes d'hiver

- St Pierre émulsion de cidre **15.20€**/pièce
- Brochette St Jacques, sauce chicon / orange (4 noix) **14.90€**/pièce
- Pavé de lieu jaune contisé, sauce catalane **14.10€**/pièce
- Duo de lotte, dorade royale sauvage, jus de coquillages **15.90€**/pièce

Les Plats

avec garnitures comprises

- Bouchée de ris de veau **8.40€**/pièce
- Pâté en croûte maison prix au kg
- Dôme forestier de ris de veau **7.50€**/pièce



NOS VIANDES CHAUDES

maison



- Pavé de veau farci, croûte de mendiants, et son jus 14.90€ /pièce
- Suprême de chapon contisé, sauce crémeuse 14.80€ /pièce
- Croustillant de canard pommes foie gras, crème de balsamique 14.40€ /pièce
- Pavé de biche, miroir de fruits rouges 14.90€ /pièce

Garnitures comprises : Écrasé de uto et Royal de courge



NOS SUGGESTIONS

de menus

MENU

Saveur

28.90€ *

Pavé de lieu jaune contisé,
Sauce catalane

Pavé de veau farci,
croûte de mendiants,
et son jus

MENU

Scintillant

37.65€

Bûchette de langoustines

Duo de lotte, dorade royale sauvage,
jus de coquillages

Suprême de chapon contisé,
sauce crémeuse



NOS VIANDES & VOLAILLES

Fraîches



Nos Volailles Fermières

ENTIÈRES ET DÉSOSSÉES

- **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.)



Nos Farces pour volailles

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

Nos découpes de volailles fermières

- **Suprême de chapon** (2/3 pers.)
- **Magret de canard selon arrivage**
- **Cuisse de chapon** (2/3 pers.)
- **Suprême ou filet de pintade**
- **Foie gras de canard dénervé** France
- **Cuisse de canard**

Nos Volailles de Bresse

- **Chapon de Bresse effilé torchon** (8/10 pers.)
- **Poularde de Bresse** (6 pers.)
- **Poulet de Bresse** (4/6 pers.)

Nos Spécialités de Volailles

- **Caille désossée farcie raisins** (1 pers.)
- **Caille désossée farcie pommes foie gras de canard** (1 pers.)
- **Pintade désossée farcie** (6/8 pers.)
- **Canette désossée farcie pommes et foie gras de canard** (6/8 pers.)
- **Rôti de canette miel, pain d'épices** (6/8 pers.)
- **Suprême de chapon farci farce fine** (3/4 pers.)
- **Suprême de chapon farci pommes, pain d'épices** (4/5 pers.)
- **Chapon désossé farci** (8/10/12 pers.)
- **½ Chapon désossé farci** (5/6 pers.)
- **Autre volaille désossée sur demande**

Nos gibiers Français

- **Cuissot de chevreuil • Rôti de biche**
- **Pavé de biche • Rôti de sanglier**
- **Faisan**
- **Autres sur commande**



Nouveau !

- **Chapon pattes bleues**

Nos spécialités de viandes crues

- **Rôti de veau Orloff**
- **Le Basquitou** (Bayonne, brebis)
- **Filet mignon de porc Paysanne** (pruneaux, abricots)
- **Filet mignon de porc Prestige** (foie gras de canard, tomates confites)
- **Côte de bœuf 6 semaines** (3/4 pers.)
- **Faux filet façon tournedos**
- **Tournedos dans le filet**
- **Filet de bœuf en croûte prêt à cuire** (selon arrivage)





**GAGNEZ DU TEMPS,
COMMANDEZ EN LIGNE !**
5% DE REMISE SUR VOS COMMANDES EN LIGNE
pour les 23, 24, 30 et 31 décembre 2024

Remise applicable au retrait de la commande en magasin

WWW.BRETAGNE-TRAITEUR.FR

Assistance au 02.96.23.27.00

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 seront retirées à l'extérieur sous le hall

Les commandes seront prises jusqu'au VENDREDI SOIR
précédant les réveillons.

Passé cette date, vous aurez à disposition
les produits de fêtes définis en magasin.

FERMETURE DU MAGASIN LES 24 ET 31 DÉCEMBRE À 17H.

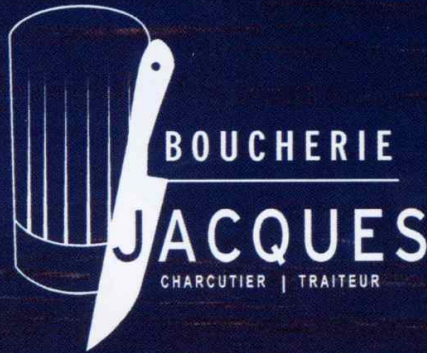
Tous nos plats cuisinés, sauces, farces, viandes et volailles crues composés
de foie gras contiennent du foie gras de canard « maison ».

Document non contractuel. 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 vœux pour 2025 !*



14, ROUTE DE TRÉGUIER
LOUANNEC

TÉL. 02 96 23 27 00

WWW.BRETAGNE-TRAITEUR.FR

