

GAGNEZ DU TEMPS, COMMANDEZ EN LIGNE !

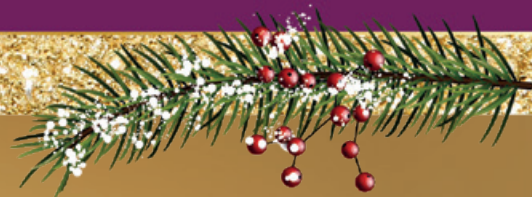
Un acompte de 50% sera à déposer en magasin pour confirmation

5 % de remise sur vos commandes en ligne pour les 23, 24, 30 et 31 décembre 2025

Remise applicable au retrait de la commande en magasin

Assistance au 02 96 23 27 00

bretagne-traiteur.fr



Carte des Fêtes 2025

Pour un meilleur service et une organisation optimale merci de :

- Prévoir un **horaire** de retrait pour votre commande, qui sera à **retirer** à l'extérieur sous le hall
- Vous munir de votre bon de commande.

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

- **MARDI 23 DÉCEMBRE APRÈS-MIDI**, pour notre organisation
- **LES 24 ET 31 DÉCEMBRE À 17 H.**

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.

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

*Toute l'équipe de la Boucherie Jacques
vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année
et vous présente ses meilleurs vœux pour 2026*

LOUANNEC
14, route de Tréguier

Tél. 02 96 23 27 00
www.bretagne-traiteur.fr

Nos apéritifs “Maison”

Plateau froid (12 pièces)..... 17,60 € le plateau

- 3 Macarons
- 3 Briochines
- 3 Canapés mozzarella
- 3 Spirales saumon fumé, foie gras



Pain surprise (65/70 toasts)..... 47,00 € pièce

Demi-pain surprise (48 toasts)..... 29,00 € pièce

- Charcuterie ou Varié



Nos entrées froides “Maison”

Entrées mer

- Bûchette de langoustine..... 7,10 € pièce
- Maraîchère de St-Jacques..... 7,10 € pièce
- Crabe et gambas mirepoix de légumes, miroir de piquillos 7,10 € pièce
- Pâtière de homard..... 9,60 € pièce
- ½ langouste..... 20,60 € pièce

Entrée foie gras de canard “Maison”

- Bûche de foie gras lardée pomme/pruneau 8,50 € pièce

Entrées à la coupe

- Foie gras de canard du Sud-Ouest..... 154,50 € le kg
- Saumon fumé artisanal 69,90 € le kg
- Caviar sur commande
- Truffes fraîches sur commande

Nos viandes chaudes “Maison”

Accompagnées d'un écrasé de uto légèrement truffé et galette de potimarron

- Paleron de veau confit, foie gras et légumes d'antan..... 15,50 € pièce
- Suprême de chapon contisé en 2 cuissons, sauce crémeuse..... 16,40 € pièce
- Croustillant de canard, foie gras et pommes, sauce balsamique 14,90 € pièce
- Pavé de biche saveur de myrtilles 16,40 € pièce

Verrines : 2,50 € pièce

- Concassé de tomates, tapenade au thon
- Tomate confite, crabe, avocat, émulsion de mangue
- Végétarienne
- Foie gras, chutney exotique, gelée de cassis 2,60 € pièce



Plateau chaud (12 pièces)..... 14,80 € le plateau

- 3 Mini pizzas
- 3 Mini quiches lorraines
- 3 Friands saucisse
- 3 Mini croque monsieur



Nos entrées chaudes “Maison”

Accompagnées d'un risotto de frécula au chorizo

- St-Pierre, sauce Maltaise et poivre de timut 15,80 € pièce
- Brochette de St-Jacques, sauce au cidre (4 noix)..... 15,80 € pièce
- Trilogie de lotte, rouget et St-Jacques, sauce Chablisienne 16,80 € pièce
- Duo de bar et gambas, tomate confite et son émulsion crémeuse de gambas 16,90 € pièce

Plats avec garnitures comprises

- Bouchée de ris de veau..... 7,90 € pièce
- Divers pâté croûte "maison" prix au kg



Nos suggestions de menus avec garnitures

Menu “Saveur”

— 22,10 € —

Maraîchère de St-Jacques

Paleron de veau confit,
légumes d'antan

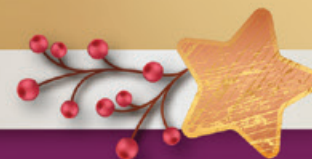
Menu “Scintillant”

— 40,30 € —

Bûchette de langoustines

Trilogie de lotte, rouget et St-Jacques
Chablisienne

Suprême de chapon contisé
en 2 cuissons, sauce crémeuse



Nos viandes & volailles fraîches

Nos volailles fermières entières ou 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 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 foie gras de canard et pommes (1 pers.)
- Caille désossée farcie raisins (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 farce fine (3/4 pers.)
- Suprême de chapon farci pommes, pain d'épices (4/5 pers.)
- Chapon désossé farci (8/10/12 pers.)
- 1/2 chapon désossé farci (5/6 pers.)

Autre volaille désossée sur demande

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 gibiers français

- Cuisson de chevreuil
- Rôti de biche
- Pavé de biche
- Rôti de sanglier
- Faisan
- Autres sur commande

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
- Faux-filet façon tournedos
- Tournedos dans le filet
- Filet de bœuf en croûte prêt-à-cuire (selon arrivage)
- Pierre à chauffer, fondue, etc.

NOUVEAU
Chapon
Pattes bleues

