

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](http://bretagne-traiteur.fr)



# Carte des Fêtes

# 2025

## 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](http://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
- Marâchère de St-Jacques ..... 7,10 € pièce
- Crabe et gambas mirepoix de légumes, miroir de piquillo ..... 7,10 € pièce
- Panière 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 cuisssons, sauce crèmeuse ..... 16,40 € pièce
- Croutillant 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



*Pain d'épices "Maison"*  
7,20 €

## Nos entrées chaudes "Maison"

### Accompagnées d'un risotto de frégula 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 crèmeuse 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"

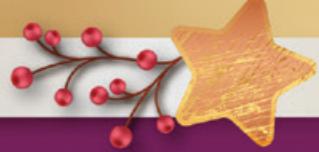
— 22,10 € —

- Marâchère 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 cuisssons, sauce crèmeuse



## 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.)
- Pouarde 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.)
- Pouarde 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

- 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 boeuf 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.

