

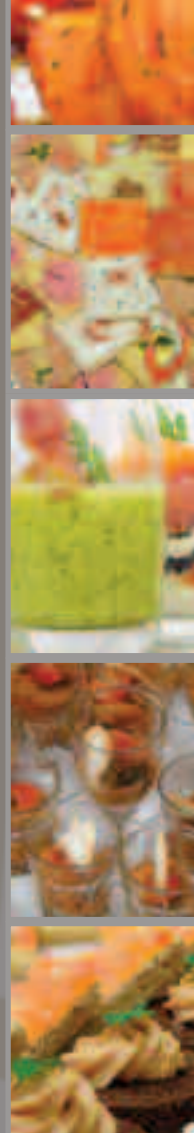


Réveillons 2011

Nos mini-Cuillères et cassolettes

Mousseline de fromage de chèvre,
Tartare de saumon frais et saumon fumé
Crème fouettée au citron et saumon fumé
Crevette à l'aneth et à l'ail
Dés de Comté sur crème à la ciboulette et raisin sec sultana
Saumon frais braisé, sauce au Noilly
Boudin noir maison à la compote de pomme
Mousse de thon, mayonnaise
Magret de canard fumé sur gaspacho de légumes
Carpaccio de légumes à la menthe fraîche
Fromage de tête de porc sur taboulé à la menthe fraîche
Gaspacho de tomate
Etuvée de queues d'Ecrevisses à l'estragon
Moules à la crème normande
Croustillant à l'andouille
St Jacques aux cèpes
Brochettes de tomates et mozzarella à l'italienne
Tomates cerise à l'aigre-doux
Sauté d'écrevisse à la Marseillaise
Mousse de parmesan au pain d'épices
Brochette de gambas en beignet
Brochette de gambas en Pommes de Terre

La pièce : 1,60 €



Nos Présentations

Pyramide de canapés de saumon fumé (40 pièces)	44.00 €
Pain surprise charcuterie (minimum 40 sandwiches)	27.50 €
Pain surprise fromages	32.00 €
Pain surprise de la mer (crabe, saumon fumé, tarama)	42.00 €
Pain surprise saumon fumé et crabe	47.00 €
Pain surprise ½ poisson, ½ charcuterie,	37,00 €
Pain surprise 1/3 poissons, 1/3 charcuteries, 1/3 fromages,	34.00 €
Pain hérisson (olives noires, vertes, salami, fromage de tête, cube vache qui rit)	14.00 €
Mini navette briochée à la mousse de foie gras	1.90 €
Mini navette briochée au foie gras d'oie	2.95 €
Mini navette briochée au jambon ou foie de volaille	1.60 €
Sandwichs « Club » pain de mie :	1.60 €
(Salade et poulet mayonnaise, salade thon mayonnaise, salade tomates œufs durs mayonnaise)	
Palmier de légumes crus avec ses sauces (environ 50 pers.)	152.00 €
Panier de légumes selon saison avec ses sauces (environ 10 pers.)	5.50 €

Canapés pain de mie

1,00 € la pièce

Saucisson sec, anchois, kiwi, indienne, beurre de crevettes, jambon de parme, foie de volaille, tomates œufs dur, fromages blancs fines herbes roquefort noix, œuf de lump, crabe, asperges, saumon fumé, tartelette de tarama, de rosbief, de champignons à la grecque.

Canapés pain de mie et tartelette

1,60 € la pièce

Chaud froid de canard (30 pièces minimum), chaud froid de volaille (30 pièces minimum), navette de jambon, navette de pâté de foie de volaille, mini-tomate au thon, mini brioche au crabe, brochette de crêpe à la crème de saumon fumé, brochette de gambas ail ou aneth, brochette de fruits, brochette de melon au jambon de parme, brochette de jambon de paris au boursin ail et fines herbes.

Petits fours chauds

0,90 € la pièce

Quiche, pizza, croque-monsieur, choux fromage, saucisse feuilletée ou anchois, feuilleté jambon, tortillons fromage, tartelettes aux poissons ou poireaux ou oignons, pruneaux bacon, ananas bacon, banane bacon.

Petits fours sucrés

1,00 € la pièce

Eclair chocolat, café, Tartelettes fruits, tarte citron, caroline, baba, etc..

Mini-viennoiserie (sur commande)

0,70 € la pièce

Croissant, pain chocolat, pain au raisin, chausson aux pommes, chausson framboise, etc...

Trilogie de Bulles Gourmandes

*Mille feuille de Foie Gras
et son Chutney de Figues*

*Suprême de Chapon et sa sauce au Foie Gras
Grenailles Rôties et tombée de pointes d'asperges*

Bûche au choix

43,00 €

Trilogie de Bulles Gourmandes

Le Homard fait son Opéra

ou

Foie Gras de Canard à la Vanille

Poire pochée au vin d'Arbois

Carré de Cerf en croûte d'herbes et son jus

Rosace de Pommes de Terre - Champignons Forestiers

Bûche au choix

53,00 €

Nos Menus

Trilogie de Bulles Gourmandes

Tatin de Foie Gras aux Pommes Caramélisées

Filet de Sole et son Champagne, Timbale de Riz noir

ou

*Omble Chevalier du lac et Barryuls
Cremeux de pommes de terre à la Truffe
fleur de Byzance*

*Grenadin de Veau aux Morilles
Polenta en carré, Méli-mélo de légumes verts*

Bûche au choix

63,00 €



Les Entrées

<i>La Demi Langouste Mayonnaise</i>	25,90 €
<i>Salade de Homard, Antipasti de légumes, crème de Balsamique</i>	30,50 €
<i>Le Saumon Fumé Norvégien tranché Main</i>	La part de 10,50 à 12,50 €
<i>Le Homard fait son Opéra</i>	6,50 €
<i>Mille Feuille de Foie Gras, Chutney figues</i>	6,50 €
<i>Saumon Ecossais label rouge à l'Aneth</i>	La part de 9,20 à 11,20 €
<i>Terrine de Langoustes</i>	La part env. 6,50 €
<i>Terrine de Lotte aux Asperges vertes</i>	La part env. 6,50 €
<i>Feuilleté de Sandre au Champagne</i>	7,00 €
<i>Tatin de Foie Gras et Pommes Caramélisées</i>	6,50 €
<i>Dôme de Saumon Fumé au Curry sur Fond d'Artichaut</i>	6,50 €

Notre Sélection de Foie Gras Au Torchon ou en Terrine

Pour une Tranche Env. 50 Gr

<i>Foie Gras d'Oie</i>	10,50 €
<i>Foie gras d'Oie Truffé</i>	13,10 €
<i>Foie Gras de Canard au choix:</i>	9,95 €

Nature, Figue, Pain d'Épices, Poivre et Champagne, Pamplemousse, Vanille, Piment d'espelette



Les Poissons

<i>Assiette de Gambas: En Beignet, Pommes de Terre</i>	9,80 €
<i>Tronçon de Turbot à la fleur d'Oranger</i>	27,50 €
<i>Filet de Sole sauce Champagne</i>	21,50 €
<i>Lotte à l'Américaine</i>	15,80 €
<i>Diamants de Saint-Jacques au Cidre, à la provençale, aux Cèpes (4 pièces)</i>	16,50 €
<i>Omble Chevalier du Lac au Banyuls</i>	9,90 €
<i>Pavé de Thon rouge à l'Aigre Doux</i>	9,90 €
<i>Écrevisses à la Nage</i>	9,80 €
<i>Filet de Bar</i>	18,00 €
<i>Homard à l'Américaine</i>	44,80 €
<i>Filet de Rouget Confit et son Duo de tomates</i>	10,20 €
<i>Filet de Saint Pierre au Safran</i>	9,00 €
<i>Filet de Dorade aux Agrumes</i>	9,90 €

Sauce: Ciboulette, Champagne, Aigre doux, Normande, Citronnée, Américaine, Cidre, Agrumes

Les Viandes

<i>Pomme de Ris de Veau Braisé</i>	17.50 €
<i>Grenadin de Veau sauce Morilles</i>	15.50 €
<i>Tournedos de Filet de Biche</i>	14.80 €
<i>Gigue de Chevreuil sauce Grand Veneur</i>	13.80 €
<i>Magret de Canard à l'Apicius, Orange, Poivre</i>	14.50 €
<i>Filet de Boeuf Brioché sauce à la Truffe</i>	19.50 €
<i>Filet de Boeuf Poêlé</i>	15.80 €
<i>Carré d'Agneau à la Française en Croute d'Ail</i>	13.20 €
<i>Suprême de Chapon et sa sauce au Foie Gras</i>	13.00 €
<i>Pigeon aux Griottes</i>	15.00 €
<i>Caille Rôtie aux Raisins</i>	7.90 €

N'oubliez pas notre Sélection de Boudin Blanc Maison :

Nature, Truffé, Morilles

Suppl. sauce : *Périgueux, Morilles, Truffes*

La part 2.50 €

Sauces :

*Sauce Cèpes, sauce au Poivre, sauce au Porto, Miel épices,
sauce Grand Veneur, sauce Madère, Sauce Orange, Apicius,*

Légumes

<i>Purée : Céleri, Carottes, Brocolis, Marrons</i>	Les 100 gr 1,73 €
<i>Champignons Forestiers</i>	Les 100 gr 3,03 €
<i>Gratin de Courgettes et tomates</i>	Les 100 gr 1,55 €
<i>Poêlée de Marrons rôtis</i>	Les 100 gr 3,57 €
<i>Gratin Dauphinois</i>	Les 100 gr 1,19 €
<i>Pommes de Terre rôties</i>	Les 100 gr 1,19 €
<i>Clafoutis Forestier</i>	La pièce 3,20 €
<i>Ecrasée de Pommes de terre à l'huile olive</i>	Les 100 gr 1,73 €
<i>Epinards à la Crème</i>	Les 100 gr 1,41 €

Les Bûches Bavaroises

Eclat (3 chocolats)

Paradis (coco, Mangue)

Pays d'Auge (Cannelle, Pommes)

Nougat -Abricots

Feuille d'Automne (Piores,Caramel)

Carlton (Champagne "Breton")

Royal (Chocolat)

Montélimard (Ananas, nougat)

La part : 4,50 €



*Pensez à venir déguster nos Galettes Maison
Frangipane - Pommes et Chocolat poire
à partir
Du 15 Décembre 2011*



BRETON TRAITEUR
et son équipe

vous souhaitent de Joyeuses Fêtes
et une Excellente Année 2012



1-3, Place de Morny
B.P. 30025
14801 DEAUVILLE CEDEX
Tél. 02.31.88.22.90 - Fax 02.31.88.11.74
www.breton-traiteur.com

Siret 303 358 683 00017 S.A au capital de 38113 €