

Breton Traiteur

vous présente



*Ses Menus et Plats
de Fêtes de fin d'Année*

Menu

43,00 €

Parfait de Foie Gras aux Pommes

Entremets de Canard aux Fruits de Noël

*Ballottine de Chapon aux Morilles sauce au Foie Gras
accompagné de sa Purée de Carottes et de ses Pommes de Terre Rôties*

Bûche au choix

*Notre sélection de Vins pour ce Menu est la suivante:
Macon Village blanc, Cuvée des Grenouilles 2007 : 10,00 €/ Bout.
Chenas Rouge, Château Desvignes 2007 : 8,90 €/ Bout.*

53,00 €

Parfait de Foie Gras aux Pommes

Délice de Langouste et son Chutney de Mangues

Ou

Franche de Foie Gras de Canard et sa confiture de Figs

*Filet de Bœuf Brioché sauce Truffes
Clafoutis Forestier - Méli mélo de Légumes verts*

Bûche au choix

*Notre sélection de Vins pour ce Menu est la suivante:
Sancerre blanc, Cuvée G.C 2007 : 14,00 €/ Bout.
Dessac Léognan, Château Baret 2004 : 13,70 €/ Bout.*



Les Prix s'entendent ttc - tva 5,5 %

Menu

63,00 €

Parfait de Foie Gras aux Pommes

Mille Feuille de Foie Gras au Chutney Exotique

Navarin de Langouste et ses légumes d'Automne

Ou

Saint Jacques aux Cèpes

Grenadin de Veau aux Morilles

Effeillé de Pommes de Terre

Dariole deux Légumes - Fagot Asperges sauvages

Bûche au choix

Notre sélection de Vins pour ce Menu est la suivante:

Sauternes, Cuvée Barbier 1998 : 33,80 €/Bout.

Petit Chablis, Regnard 2008 : 19,80 €/Bout.

Pauillac, Haut Bages Monpelou 1998 : 25,40 €/Bout.



Entrées froides et Chaudes

| | | |
|---|--------------------------|---------|
| - La Demi Langouste Mayonnaise | La pièce | 23,90 € |
| - Salade de Homard à l'Huile, Pressé de légumes au Balsamique | | 30,50 € |
| - Brochette Queues de Camarons et sa crème citronnée | | 9,90 € |
| - Le Saumon Fumé Norvégien tranché Main | La part de 8,00 à 9,90 € | |
| - Entremets de Canard aux Fruits de Noël | | 6,00 € |
| - Mille Feuille de Foie Gras, Chutney Exotique | | 6,00 € |
| - Saumon Ecossais label rouge à l'Aneth | La part de 8,50 à 9,90 € | |
| - Terrine de Langoustes | La part env. | 5,50 € |
| - Bavarois de Légumes, coulis de Tomates épicé | | 9,00 € |
| - Entremets au Caviar | | 9,00 € |
| - Duo Tomates et Chèvre | | 6,00 € |
| - Bavarois de Langoustes et Chutney de Mangues | | 6,00 € |
| - Dôme de Saumon Fumé au Curry sur Fond d'Artichaut | | 6,00 € |

Notre Sélection de Foie Gras

Pour une Tranche Env. 50 Gr

Au Torchon ou en Terrine

| | |
|--------------------------|---------|
| - Foie Gras d'Oie | 9,75 € |
| - Foie gras d'Oie Truffé | 12,70 € |

Terrine de Foie Gras de Canard au choix:

| | |
|---|--------|
| - Nature, Figue, Pain d'Épices, Poivre et Champagne, Damplemousse | 9,45 € |
| Fumé au Bois de Hêtre | |



Les Poissons

| | | |
|--|---------|---------|
| - Assiette de Gambas: En Beignet, Pommes de Terre, Légumes | La part | 9,00 € |
| - Blanc de Turbot au Champagne | La part | 27,50 € |
| - Filet de Sole Parfumé au Citron | La part | 21,50 € |
| - Lotte à l'Américaine | La part | 15,80 € |
| - Diamants de Saint-Jacques au Cidre, à la provençale, aux Cèpes (4 pièces) | La part | 16,50 € |
| - Pavé de Saumon Fumé à Chaud aux Epices douces | La part | 8,00 € |
| - Pavé de Thon à l'Aigre Doux | La part | 9,90 € |
| - Écrevisses à la Nage | La part | 9,00 € |
| - Filet de Bar à l'Huile Vierge Acidulée | La part | 20,50 € |
| - Homard à l'Américaine | La part | 44,80 € |
| - Filet de Rouget Confit et son Duo de tomates | | 9,50 € |
| - Espadon Grillé à la Niçoise | La part | 9,50 € |

Sauces :

Sauce Ciboulette, Sauce Champagne, Sauce Aigre Douce, Sauce Normande (moules et crevettes), Sauce Citronnée, Huile Vierge, Américaine, Sauce Cidre



Les Viandes

- *Domme de Ris de Veau Braisé* La part 17.50 €
- *Grenadin de Veau sauce Morilles* La part 15.50 €
- *Journedos de Filet de Biche* La part 14.80 €
- *Gigue de Chevreuil sauce Grand Veneur* La part 13.80 €
- *Suprême de Canard à l'Apicius, Orange, Poivre* La part 14.50 €
- *Filet de Bœuf Brioché sauce aux Truffes* La part 19.50 €
- *Filet de Bœuf Brioché sauce Porto* La part 15.50 €
- *Filet de Bœuf Poêlé sauce Truffes* La part 15.80 €
- *Carré d'Agneau à la Française en Habit d'Herbes* La part 13.20 €
- *Suprême de Chapon et sa sauce au Foie Gras* La part 13.00 €
- *Caille Rôtie aux Raisins* La pièce 7.90 €
- *Ballottine de Chapon aux Morilles sauce Foie Gras* La part 13.00 €

*N'oubliez pas notre Sélection de Boudin Blanc Maison :
Nature, Truffé, Morilles*

- *Supplément de sauce : Périgueux, Morilles, Truffes* La part 2.50 €

Sauces :

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



Légumes:

| | |
|--|--------------------------|
| <i>Durée : de Céleri, de Carottes, de Brocolis, de Marrons</i> | <i>Les 100 gr 1,60 €</i> |
| <i>Champignons Forestiers</i> | <i>Les 100 gr 2,80 €</i> |
| <i>Gratin de Courgettes</i> | <i>Les 100 gr 1,30 €</i> |
| <i>Poêlée de Marrons rôtis</i> | <i>Les 100 gr 3,30 €</i> |
| <i>Gratin Dauphinois</i> | <i>Les 100 gr 1,10 €</i> |
| <i>Pommes de Terre rôties</i> | <i>Les 100 gr 1,10 €</i> |
| <i>Clafoutis Forestier</i> | <i>La pièce 3,00 €</i> |
| <i>Poêlée du Gers</i> | <i>Les 100 gr 1,50 €</i> |
| <i>Epinards à la Crème</i> | <i>Les 100 gr 1,30 €</i> |

Les Desserts: *Notre choix de Bûches Bavaroises La part 4,00 €*

Duo de Chocolat en Macarons

La boîte : 10,00 €

Doire Parfum Chocolat
Abricot Nougat
Framboise Nougat
Aux Marrons
Parfums Chocolat et Vanille
Pommes Spéculos
Chocolat Pistaches
Chocolat Orange
Chocolat Noisettes
Framboise Passion
Royale





100 ans

en

2017

1 et 3 place Morny

14800 Deauville

N° Siret : 303 358 683 00017

02.31.88.22.90

www.bretontraiteur.com