



BRETON TRAITTEUR
DEAUVILLE

4 Générations de Savoir-faire

100 ans de passion et 4 Générations de Savoir-faire !



Depuis 1911, Breton Traiteur c'est l'histoire de 4 générations qui ont su transmettre leur art, leur passion mais aussi leurs valeurs humaines.

Claude, Meilleur Ouvrier de France en charcuterie a transmis l'amour du travail exceptionnel à son fils.



Aujourd'hui Christophe, formé chez Georges Blanc et Alain Ducasse perpétue avec passion le savoir-faire de la maison.



Breton Traiteur a reçu le titre « Quali Chef, Goûtez la différence ! ».

Nous sommes fiers de notre savoir-faire !

Nos idées



Pour vos réceptions familiales ou professionnelles, Breton Traiteur est à vos côtés pour que chaque évènement soit une réussite!

Les Cocktails	4
Les Formules	4
Live Cooking	5
Les Prêts à déguster	6
Les Tapas	6
La Carte	7
Les Buffets	10
Les Menus	11
Les Menus à la carte	12
Les Entrées	12
Les Viandes et Poissons	13
Les Garnitures	13
Les Plateaux Repas	14
Les Plateaux Repas froids	14
Les Plateaux Repas avec plat chaud	15
Les Conditions Générales de vente	16
Nos Coordonnées	17

Les Formules

Formule à 12 € (10 pièces)

- 4 Canapés et pièces froides assortis
- 2 Verrines et cassolettes assorties
- 1 Mini bulle assortie
- 3 Petits fours chauds assortis



Formule à 18 € (15 pièces)

- 3 Canapés et pièces froides assortis
- 3 Verrines et cassolettes assorties
- 1 Mini bulle assortie
- 2 Petits fours chauds assortis
- 1 Brochette de volaille yakitori
- 1 Brochette de gambas en beignet
- 1 Mini cône salé
- 1 Brochette d'ananas au chocolat
- 1 Macaron
- 1 Mini moelleux

Formule à 26 € (18 pièces)

- 3 Canapés et pièces froides assortis
- 2 Verrines et cassolettes assorties
- 1 Mini bulle assortie
- 2 Petits fours chauds
- 1 Mini cône salé
- 2 Brochettes de gambas en beignet
- 2 Brochettes de volaille Yakitori
- 1 Cassolette de volaille et son risotto
- 1 Verrine de Saint-Jacques aux Cèpes
- 1 Macaron
- 1 Mini cannelé
- 1 Guimauve

Live cooking



Animez votre réception avec nos différents buffets à thème. Un cuisinier pour chaque live cooking préparera devant vous les mets.

Live Cooking

5,50 € / pers / atelier

- Dégustation d'huîtres selon la saison (2 pièces /pers)
- Toast de foie gras et son chutney (2 pièces de 30g/pers)
- Burger tout canard façon Rossini (1 pièce / pers)
- Brochette de canard et foie gras (1 pièce / pers)
- Demi tranche de saumon fumé en cascade
- Découpe de jambon cru (1/2 tranche/pers)
- Sauté de gambas à la plancha (2 pièces /pers)
- Pavé de faux filet à la plancha (2 tranches /pers)
- Tronçon de thon rouge à la plancha (2 pièces /pers)
- Beignet de gambas frit (2 pièces /pers)
- Foie gras de canard poêlé et ses condiments (2 pièces de 30g/pers)
- Découpe de jambon Bellota-Bellota (prix nous consulter)
- Fontaine de chocolat et ses brochettes de fruits frais (2 pièces /pers)



Les Prêts à déguster

Pour vos cocktails dinatoires, nous vous proposons une sélection de plats prêts à déguster servis chauds.

Prêts à déguster

5,50 € / pers

Brochette d'agneau façon tagine
Crème brûlée de foie gras
Magret de canard au miel et épices, fleur de Byzance
Suprême de poulet vallée d'Auge, risotto crémeux aux champignons
Végétarien d'endives braisées et légumes du sud grillés
Brochette de saint-jacques et cèpes

Les Tapas

Tapas

Assiette de gambas en beignet (8 pièces)	10,40 €
Assiette de gambas en cage de pommes de terre (8 pièces)	10,40 €
Assiette de gambas panées (8 pièces)	10,40 €
Assiette d'accras de morue (12 pièces)	7,60 €
Assiette de calamars à la romaine (10 pièces)	7,60 €
Assiette de mini cheeseburgers bœuf ou poulet (8 pièces)	10,40 €
Assiette de crabe farci (8 assiettes)	10,40 €
Assiette de pépites de volaille sauce barbecue (8 pièces)	10,40 €



La Carte

Canapés pain de mie

1,10 € ttc la pièce

Saucisson sec	Crabe
Anchois	Formage blanc et fines herbes
Jambon de parme	Tomates œufs dur
Asperges	Roquefort noix
Saumon fumé	Choux chinois

Brochettes, Verrines et Cassolettes

1,70 € ttc la pièce

Chaud froid de canard (30 pièces min)	Brochette de melon au jambon de parme
Chaud froid de volaille (30 pièces min)	Cassolettes assorties
Brochette de crêpes à la crème de saumon fumé	Verrines salées assorties
Brochette de gambas ail ou aneth	Tartare de saumon frais
Brochette jambon de paris boursin ail et fines herbes	Brochette de fruits frais

Navettes

la pièce

Mini navette briochée au jambon ou au foie de volaille	1,70 €
Mini navette briochée à la mousse de foie gras de canard	2,00 €
Mini navette briochée au saumon fumé	3,10 €

Nous vous proposons une large sélection de canapés et de navettes. N'hésitez pas à nous consulter.



La Carte

Petits fours chauds

0,95 € ttc la pièce

Quiche	Tortillon fromage
Pizza	Tartelette poisson, poireaux ou oignons
Croque-monsieur	Pruneau bacon
Feuilleté jambon	Croque poulet
Saucisse feuilletée	

Petits fours sucrés

1,10 € ttc la pièce

Eclair chocolat ou café	Guimauve
Tartelette aux fruits	Mini cannelé
Tarte citron	Brochette d'ananas au chocolat
Macaron	Mini moelleux

Nous vous proposons une large sélection de petits fours chauds et sucrés. N'hésitez pas à nous consulter.

Mini viennoiserie (sur commande)

0,75 € ttc la pièce

Croissant	Pain au chocolat
Chausson aux pommes	Pain aux raisins

Pour vos pauses petit-déjeuner et accueil, nous pouvons aussi vous fournir thé, café, chocolat, pain, beurre et confiture. N'hésitez pas à nous consulter.

Les Cocktails



La Carte

Les Pains

Pain surprise charcuterie (40 sandwichs)	28,50 €
Pain surprise fromage	33,00 €
Pain surprise de la mer (crabe, saumon fumé, tarama)	43,50 €

Nous pouvons vous proposer d'autres sortes de pain surprise, n'hésitez pas à nous consulter.

Club sandwich pain de mie

1,70 € ttc la pièce

Poulet	Thon
Saumon fumé	Végétarien

Légumes (pièce de buffet)

Palmier de légumes crus avec ses sauces (environ 50 pers.)	156,50 €
Panier de légumes crus avec ses sauces (min. 10 pers.)	5,80 € / pers
Panier de fruits rouges à croquer (min. 10 pers.)	5,80 € / pers

Prix TTC, TVA à 5,5%, sans service ni livraison.



Buffet à 16,50 €

Assortiment de charcuterie et saucissonnade (70g / pers.)
Assortiment de salades composées (200g / pers.)
~
Poulet rôti en 1/8
Rôti de porc froid (2 tranches fines / pers.)
Chips maison
~
Assortiment de desserts
(Tarte aux fruits, mousse au chocolat, crème caramel,
tiramisu, entremets chocolat, salade de fruits, etc...)

Buffet à 29 €

Tatin de foie gras et pommes caramélisées
Assortiment de salades composées (200g / pers.)
~
Suprême de volaille à la normande, riz pilaf
ou
Cabillaud à l'aigre doux, ratatouille
~
Plateau de fromages normands et sa salade verte
~
Assortiment de desserts
(Tarte aux fruits, mousse au chocolat, crème caramel,
tiramisu, entremets chocolat, salade de fruits, etc...)

Buffet à 43,50 €

Terrine de Langouste (1/2 pers)
Mille-feuilles de crêpes (1/2 part / pers.)
Chiffonnade jambon cru (50g / pers.)
~
Côte de bœuf reconstituée (2 tranches fines / pers.)
Gigot d'agneau tranché (2 tranches fines / pers.)
Assortiments de salades composées (200g / pers.)
~
Plateau de fromages normands et sa salade verte
~
Assortiment de desserts
(Tarte aux fruits, mousse au chocolat, crème caramel,
tiramisu, entremets chocolat, salade de fruits, etc...)

Prix TTC, TVA à 5,5%, sans service ni livraison.

Les Menus



Menu à 48,50€

Entrée au choix

- Terrine de langouste, herbes folles en salade
- Mille-feuilles croustillant de foie gras et figes, salade de mâche
- Salade de langoustines et agrumes

Plat au choix

- Filet de dorade royale, riz noir, réduction de balsamique
- Magret de canard rôti au miel et épices, mille-feuilles de pommes de terre
- Grenadin de veau aux morilles, grenailles rôties, tomate confite au miel de lavande

Plateau de fromages normands et sa salade verte

Assortiment de desserts

(Tarte aux fruits, mousse au chocolat, crème caramel, tiramisu, entremets chocolat, salade de fruits, etc...)

Café

Menu à 59 €

Mise en bouche au choix

- Cannelloni de saumon fumé
- Saint-jacques snackées

Entrée au choix

- Salade de homard, vinaigrette à la truffe et mesclun
- Duo de foie gras de canard, chaud et froid, balsamique en réduction salade d'herbes folles
- Filet de bar juste rôti, tatin de légumes du sud et son huile acidulée
- Foie gras de canard au naturel et sa compotée de figes au jurançon (60 g / pers.)

Quelques gouttes de saveur normande

Plat au choix

- Saint-pierre au safran, timbale de riz provençal, panais confit
- Grenadin de veau aux morilles, grenailles rôties, tomate confite au miel de lavande
- Carré d'agneau à la française en croûte d'herbes et d'ail confit, poêlée de cèpes et mille-feuilles de pomme de terre
- Tournedos de filet de bœuf normand aux truffes, rosace de pommes de terre, fleur de Byzance

Plateau de fromages normands et sa salade verte

Assortiment de desserts

(Tarte aux fruits, mousse au chocolat, crème caramel, tiramisu, entremets chocolat, salade de fruits, etc...)

Café et ses mignardises

Prix TTC, TVA à 5,5%, sans service ni livraison.

Les Menus à la carte



Les Entrées

La part

Nems de Saint-Jacques et ses petits légumes d'été, crémeuse de champagne	11,00 €
Duo de gambas poêlées et son lit de soja croquant	7,80 €
Filet de bar juste rôti, tatin de légumes du sud et son huile acidulée	17,00 €
Terrine de langouste, filet de rouget juste tiédi, buisson d'herbes	9,80 €
Terrine de langouste, salade d'herbes folles	7,80 €
Crabe cake (chaud), coulis de poivron jaune, bouquet de salade	9,80 €
Dôme de saumon fumé et son céleri rémoulade au curry	7,80 €
Duo de foie gras de canard, chaud et froid, balsamique en réduction	17,00 €
Tatin de foie gras de canard aux pommes caramélisées	7,80 €
Mille-feuilles croustillant de foie gras et figues, salade de mâche	7,80 €
Demi langouste mayonnaise	21,50 €
Demi homard mayonnaise	21,40 €
Salade de langoustines aux agrumes	16,50 €

Les Menus à la carte



Les Viandes et Poissons

	La part
Grenadin de veau aux morilles, grenailles rôties, tomate au miel de lavande	19,60€
Magret de canard rôti au miel et épices, légumes verts en surprise, mille-feuilles de pommes de terre	13,90 €
Suprême de volaille à la normande	8,50 €
Tournedos de filet de bœuf normand aux truffes, rosace de pommes de terre, fleur de Byzance	19,60 €
Wok de gambas aux jeunes légumes, réduction de vinaigre de cidre	10,80 €
Filet de bœuf brioché sauce madère ou porto (min 4 pers.)	17,50 €
Filet de dorade royale, riz noir, réduction de balsamique	12,40 €
Saint-pierre au safran, timbale de riz provençal, panais confit	13,80 €
Carré d'agneau à la française en croûte d'herbes et ail confit	13,60 €

Les Garnitures

	Les 100g
Purée de carotte, de céleri ou de marron, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive	1,77 €
Champignons forestiers	3,10 €
Epinards à la crème	1,44 €
Gratin de courgettes	1,59 €
Ratatouille	1,59 €
Poêlée de marrons rôtis	3,65 €
Gratin dauphinois	1,22 €
Pommes de terre rôties	1,22 €

Prix TTC, TVA à 5,5%, sans service ni livraison.

Les Plateaux Repas



Plateau Repas froid à 16 €

(avec couverts et petit pain)

Composez vous-même
votre plateau!

Entrée au choix

Œuf en gelée
Terrine de campagne maison
Salade coleslaw
Effeillé de saumon frais et sa sauce

Plat au choix

1/4 de Poulet fraîchement rôti
Rôti de porc braisé
Jambon à l'os cuit maison
Fines tranches de bœuf
Cabillaud à l'aigre doux

Garniture au choix

Entremets de macédoine et tomates
Effeillé de pommes de terre aux échalotes et fines herbes
Ratatouille
Salade de haricots verts

Fromage

Dessert

Crème caramel
Mousse au chocolat
Tiramisu
Tartelette aux choix : chocolat, citron meringuée, pommes,...

Prix TTC, TVA à 10%, sans service ni livraison.

Les Plateaux Repas



Plateau Repas avec plat chaud

Réchauffage au micro-onde possible

(avec couverts et petit pain)

Le Light 21 €

Effilochée d'endives, tomates cerises, concombres
Salade thaï
(Soja, fine julienne de poivrons, cerfeuil, émincé de volaille)
Fromage
Salade de fruits frais

Le Végétarien 21 €

Pommes de terre vinaigrette
et salade de tomates
Ratatouille, endives braisées
Fromage
Fruits frais

Côté Mer 24,80 €

Salade de fruit de mer
Pavé de cabillaud sur un lit d'épinards
Fromage
Tarte au Citron

Le Suprême 24,80 €

Taboulé aux tomates concassées
Suprême de poulet à la normande
Riz pilaf, haricots verts
Fromage
Tarte au Chocolat

Côté Terre 24,80 €

Tatin de foie gras et pommes caramélisées
Carré de porc croustillant, champignons forestiers,
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive,
Fromage
Tartelette au choix

Le Sud ouest 27 €

Duo de pâtés en croûte
Salade Landaise
(Salade, gésiers, croûtons, pépites de foie gras, magret fumé)
Fromage
Royal chocolat

Le Foie Gras 35 €

Crostini figues et foie gras
Foie Gras de canard et son toast Poilâne
Magret de canard à l'orange et poivre de séchouan
Effeillé de pommes de terre, panais confit
Fromage
Trilogie de macarons

Le Saumon fumé 35 €

Saumon fumé et son blinis de tarama
Tartare de saumon
Pavé de saumon, son riz pilaf
et son duo de tomates
Fromage
Tiramisu

Les Conditions Générales de Vente



TVA

- La **TVA à 5,5%** s'applique pour les réceptions en livraison seule, sans service.
- La **TVA à 10%** s'applique pour les réceptions avec service.

Réception

- Les buffets et menus présentés peuvent être modifiés à votre convenance, mais en fonction des changements apportés, une nouvelle tarification pourra être appliquée.
- Il ne vous sera facturé aucun droit de bouchon si vous fournissez votre boisson et nous apportons glace et glaçons.
- Nous pouvons nous charger de la location du matériel, de la décoration florale, de la musique (DJ), etc...
- Pour toute commande, il vous sera demandé un acompte de 30% du montant total.

Réception **avec service**

- La prestation est prévue pour 8 heures pour un repas et pour 4 heures pour un cocktail, mise en place comprise. Au-delà, l'heure supplémentaire sera facturée 35 € par heure et par serveur.

Livraison

- Le forfait de livraison est de 70€ par prestation dans un rayon de 45km, au-delà nous consulter.

Nos coordonnées



1-3, place de Morny

14800 DEAUVILLE

☎: +33 (0)2 31 88 22 90 - 📠: +33 (0)2 31 88 11 74

✉ Info@breton-traiteur.com

Retrouvez-nous sur notre site www.breton-traiteur.com

Rejoignez-nous sur notre page **Facebook**

Regarder nos recettes filmées sur **YouTube / Christophe Breton**