BRETON TRAITEUR
DEAUVILLE
4 Générations de Savoir-faire

La Carte

N'hésitez pas à nous consulter pour plus de renseignements !

+33 (0)2 31 88 22 90

Info@breton-traiteur.com

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

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

Les Entrées

	La part
Demi langouste mayonnaise	21,50 €
Saumon fumé norvégien tranché main	9,00 € à 12,00 €
Terrine de langouste	6,80 €
Dôme de saumon fumé	7,70 €
Darne de Colin ou Bar	10,50 €
Darne de saumon d'Ecosse Label Rouge	6,20 € à 8,00 €
Tartare de thon	7,80 €
Tartare de saumon	7,80 €
Entremets de Saint-Jacques et pain d'épices	7,80 €
Foie gras de canard frais (60g)	12,55 €
Tatin de foie gras de canard aux pommes caramélisées	7,70 €
Mille-feuilles croustillant de foie gras et figues	7,70 €

Côté Mer

	La part
Filet de bar aux agrumes	18,50 €
Filet de sole à la normande (2 filets)	22,20 €
Lotte à l'américaine	16,30 €
Escalope de saumon d'Ecosse Label Rouge	9,80 €
Poêlée de Saint-Jacques (4 pièces)	17,00 €
Saumon en croûte sauce champagne	15,00 €
Rouget à l'huile d'olive et balsamique (3 filets)	10,50 €
Salade de langoustines aux agrumes	16,50 €
Cabillaud à l'aigre-doux	7,00 €
Filet de dorade royale	12,50 €
Filet de Saint-Pierre au safran	9,20€

Côté Terre

	La part
Jambon en croûte sauce madère	9,80 €
Magret de canard (à l'orange, à l'Apicius ou au cidre)	10,00 €
Sauté de poulet Tikka Masala	7,00 €
Suprême de poulet cuisiné	8,50 €
Grenadin de veau aux morilles	15,90 €
Filet de bœuf brioché sauce porto (min 4 pers)	17,50 €
Tournedos de filet de bœuf normand	16,30 €
Caille rôtie aux raisins	8,80 €
Carré d'agneau à la française en croûte d'herbes et ail confit	9,70 €
Jarrotin d'agneau en tajine	9,70 €
Couscous (agneau et poulet)	9,70 €
Paëlla (poulet, calamar, chorizo et moules)	8,70 €
Paleron de veau confit	9,70 €

Les Garnitures

	Les 100g
Purée de brocolis	1,77 €
Purée de carottes	1,77 €
Purée de céleris	1,77 €
Purée de marrons	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 €

BRETON TRAITEUR
DEAUVILLE
4 Générations de Savoir-faire

Les Cocktails

N'hésitez pas à nous consulter pour plus de renseignements !

+33 (0)2 31 88 22 90

Info@breton-traiteur.com

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

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

Les Tapas

	L'assiette
Gambas en beignet (8 pièces)	10,40 €
Gambas en cage de pommes de terre (8 pièces)	10,40 €
Gambas panées (8 pièces)	10,40 €
Accras de morue (12 pièces)	7,60 €
Calamars à la romaine (10 pièces)	7,60 €
Mini cheeseburgers bœuf ou poulet (8 pièces)	10,40 €
Crabes farcis	10,40 €
Pépites de volaille sauce barbecue	10,40 €

Les Formules

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

Les Prêts à déguster

5,5 € / 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

Live Cooking

5,5 € / pers /atelier *

Dégustation d'huitres 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)

* Prix TTC, TVA à 10%, service compris.

Canapés pain de mie — 1,10 € ttc la pièce

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

Brochettes, Verrines et Cassolettes — 1,70 € ttc la pièce

Chaud froid de canard ou volaille (30 min) - Tartare de saumon frais

Brochettes : jambon ail et fines herbes, melon jambon de parme, gambas ail ou aneth, crêpes à la crème de saumon fumé, fruits frais

Verrines assorties - Cassolettes assorties

Navettes — la pièce

jambon ou foie de volaille	1,70 €
mousse de foie gras de canard	2,00 €
saumon fumé	3,10 €

Pain surprise

Charcuterie (40 sandwich)	28,50 €
Fromage	33,00 €
Crabe, saumon fumé, tarama	43,50 €

Petits fours chauds — 0,95 € ttc la pièce

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

Légumes

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

Petits fours sucrés — 1,10 € ttc la pièce

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