

Joyeuses fêtes - Réveillons 2016



BRETON TRAITEUR
DEAUVILLE

4 Générations de Savoir-faire



LES PIÈCES DE BUFFET

Mini moricette briochée au jambon ou foie de volaille 1,70 €

Mini club sandwich pain de mie
(poulet, thon, végétarien, saumon fumé) 1,70 €

Mini moricette briochée à la mousse de foie gras.....2,00 €

Mini moricette briochée au foie gras d'oie.....5,00 €

Mini croissant jambon Serrano et roquette.....2,00 €

Pain surprise charcuterie (minimum 40 sandwiches) 28,50 €

Pain surprise fromage 35,00 €

Pain surprise 1/2 poisson et 1/2 charcuterie 38,50 €

Pain surprise de la mer (crabe, saumon fumé, tarama) .. 45,50 €

Pain surprise saumon fumé et crabe..... 48,00 €

Panier de Fruits rouges à croquer5,80 €/pers.
(100 grs/personne - minimum 1 kg)

Panier de légumes crus avec ses sauces5,80 €/pers.
(100 grs/personne - minimum 1 kg)

Petits fours chauds

0,95 €
pièce

Quiche, pizza, croque-monsieur, mini croque, saucisse feuilletée, feuilleté jambon ou anchois, tortillon fromage ou saumon, tartelette thon ou saumon, poireau ou oignon, pruneau bacon, mini bouchées d'escargots, de fruits de mer, à la Reine ou au fromage.

Canapés de pain de mie

1,10 €
pièce

Saucisson sec, anchois, jambon de parme, foie de volaille, mousse de foie gras, tomate œuf dur, fromage frais et fines herbes, roquefort noix, œuf de lump, crabe, asperge, saumon fumé.

Brochettes

1,70 €
pièce

Chaud froid de volaille (30 pièces mini.)
brochette de crêpes à la crème de saumon fumé,
brochette de gambas ail ou aneth, brochette de jambon de Paris au boursin ail et fines herbes, Griottes et magret fumé, brochette de fruits frais.

Mini desserts

1,10 €
pièce

Eclair chocolat ou café, tartelettes aux fruits, tarte au citron, caroline, baba, moelleux au chocolat, brochette d'ananas au chocolat, macarons, guimauve, cannelés.

LES AMUSE-BOUCHES ET TAPAS

Les pièces froides

Verrine de guacamole et crabe

Verrine de moscovite au saumon

Mousseline de fromage de chèvre
et grain de raisin

Tartare de saumon frais
et saumon fumé

Mascarpone au Yuzu
et saumon fumé

Gambas à l'aneth et à l'ail

Mascarpone au curry
et Serrano en chiffonade

Crostini de terrines

Mille-feuilles pain d'épices
et foie gras

Délice de rillettes de
poisson

Bagel au Saumon

Les pièces chaudes

Etuvée de queues d'écrevisses
à l'américaine

Moules à la crème normande

Brochettes de gambas en beignet

Croustillant à l'andouille

Espuma de boudin noir
et pommes

Duo de petites Saint-Jacques en
brochette, tomates-épinards

**La pièce
1,70 €**

**Minimum de commande
requis par sorte :
4 pièces**



Les Tapas

Assiette d'accras de morue
(12 pièces) 7,60 €

Assiette de calamars à la romaine
(10 pièces) 7,60 €

Stick de chèvre (10 pièces) 7,60 €

Assiette de mini cheeseburgers
(boeuf ou volaille) (8 pièces) 10,40 €

Assiette de gambas en beignet
(8 pièces) 10,40 €

Assiette de gambas en cage de pommes
de terre
(8 pièces) 10,40 €

Assiette de mini crabes farcis
(8 pièces) 10,40 €

Assiette d'aiguillette de colin d'Alaska
en beignet
(8 pièces) 10,40 €

Assiette de pépites de volaille barbecue
(8 pièces) 10,40 €

LES ENTRÉES

Terrine de légumes du marché et volaille	la part env. 5,80 €
Terrine de Langoustes	la part env. 6,80 €
Terrine de Saint-Jacques aux épinards	la part env. 6,80 €
Terrine d'Ecrevisses.....	la part env. 6,80 €
Terrine de Lotte aux asperges vertes.....	la part env. 6,80 €
Tatin de Foie Gras et pommes caramélisées.....	7,80 €
Mille-feuilles de Saumon en duo et Yuzu.....	7,80 €
Trio de Choux aux Foie Gras et figues.....	7,80 €
Panna cotta de Homard aux Légumes confits.....	7,80 €
Dôme de saumon fumé au curry.....	7,80 €
Buchette de Saint-Jacques et Cèpes poêlés.....	7,80 €
Saumon Ecosais Label Rouge à l'aneth.....	la part de 9,50 € à 11,50 €
Saumon Fumé Norvégien tranché main.....	la part de 11,80 € à 13,80 €
Demi-homard mayonnaise	21,40 €
Demi-langouste mayonnaise	25,00 €
Salade de Langoustines aux agrumes (5 queues).....	16,50 €
Salade de homard, antipasti de légumes, mesclun.....	30,50 €
Royal de King Crab et crustacés.....	7,80 €

FOIE GRAS

Notre sélection au torchon ou en terrine (pour une tranche de 50g)

Foie Gras de Canard au choix : Nature, Figue, Poivre et Champagne	15,20 €
Foie Gras de Canard Truffé*	15,20 €
Foie Gras d'Oie	11,10 €
Foie Gras d'Oie Truffé*	13,75 €

* Truffé minimum 3% mélanosporum

LES POISSONS

Omble chevalier sauce émulsionnée à la Truffe.....	15,80 €
Ecrevisses à la nage	10,00 €
Filet de Dorade Royale aux agrumes	15,80 €
Filet de Rouget huile de Marjolaine et duo de tomates pomme d'Amour.....	10,50 €
Filet de Lotte à l'américaine.....	15,80 €
Diamant de Saint-Jacques au cidre, à la provençale ou aux cèpes (4 pièces)	16,50 €
Poêlée de Gambas sauvage, marrons et raisins (5 p.)	19,80 €
Filet de Bar poché et rôti, Cumbava	19,50 €

**Sauce : ciboulette, champagne, aigre doux,
normande, citronnée, américaine, cidre ou agrumes.**



**Goûtez notre sélection de
Boudin Blanc *Maison*
Nature, aux Truffes ou aux Morilles !**

LES VIANDES

Roulade de Suprême de pintade cèpes et morilles..	15,00 €
Caille rôtie aux Raisins	8,80 €
Tournedos de selle d'Agneau à la truffe.....	9,70 €
Magret de Canard à l'Apicius, orange ou poivre	10,00 €
Suprême de Chapon truffé	13,00 €
Tournedos de filet de Cerf	14,80 €
Grenadin de Veau sauce aux morilles.....	15,50 €
Pomme de Ris de Veau braisé.....	17,50 €
Filet de Bocuf brioché sauce à la Truffe.....	19,50 €
Filet de Bocuf poêlé façon Rossini.....	19,50 €



Supplément Sauce : poivre, porto, grand veneur, madère, orange ou apicius. périgueux, morilles, truffe 3,00 € la part.

LES GARNITURES

Les
100 gr.

Gratin de courgettes et tomates	1,59 €	Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive	1,77 €
Pommes de terre rôties.....	1,22 €	Champignons forestiers.....	3,10 €
Clafoutis forestier	3,50 €	Gratin dauphinois.....	1,22 €
Poêlée de marrons rôtis.....	3,65 €	Epinards à la crème.....	1,44 €
Purée de céleri, carottes, patate douce ou marrons .	1,77 €	Piquillos farcis.....	1,50 €

NOS BÛCHES *Maison*

Royale (Chocolat)

Eclat (3 Chocolats)

Arabica (Chocolat, Café)

Maronnaie (Marron, Vanille)

Choco-pistache (Pistaches, Chocolat)

Citronic (Citron, Framboises)

Kalamansi (Agrumes, Noisettes, Vanille)

Caramelis (Caramel, Fleur de sel, Noisettes)

Saveurs lointaines (Chocolat,
Gingembre, Coco)

Catalane (Caramel, Orange, Cannelle)

Criolait (Chocolat, Framboises)



La part
4,60 €

NOS GAULETTES *Maison*



Frangipane
Pommes
Planteur
(Rhum, coco, ananas)

**A déguster
dès la fin
décembre !**

LES INSPIRATIONS DE *Christophe*

Entrées

Entremets mangue et Foie Gras, infusion de romarin 7,80€

Poissons

Pavé de Turbot sauvage, panais confits, asperges vertes, jus de viande 15,00 €

Rôti de Lotte et Langouste aux trompettes de la mort... 18,00 €

Demi Langouste grillée, légumes du maraîché..... 21,50 €

Viandes

Briochette de Ris de veau, champignons des bois et jus braisé.....15,00 €

Filet de Pigeonneau et jus réduit, tartelette de légumes confits..... 12,50 €

Paleron de veau de 7 heures, os à mœlle et trio de carottes fondantes 12,50 €

Légumes *les 100 g*

Purée de topinambours à l'huile d'argan..... 1,77 €

Mousseline de Butternut au Yuzu..... 1,77 €

Mousseline de Panais.....1,77 €

Royal de Patate Douce et amandes torréfiées..... 2,50 €

LES MENUS

Menu à 25 €

Douceurs salées

★ ★ ★

Trio de Choux aux Foie Gras et Figues
ou

Royal King Crab et crustacés

★ ★ ★

Suprême de Chapon truffé,
émulsion de Foie Gras, riz thaï
ou

Filet de Dorade Royale émulsion aux figues
et légumes confits

★ ★ ★

Bûche au choix

Menu à 40 €

Douceurs salées

★ ★ ★

Foie Gras de canard au naturel, mesclun
et compotée de figues

ou

Poêlée de Gambas, marrons et jus de raisins réduits

★ ★ ★

Roulade de Suprême de pintade, cèpes et morilles,
fagot d'asperges

ou

Rôti de Lotte et Langouste aux trompettes de la
mort et grenailles rôties

★ ★ ★

Bûche au choix

Bonne année 2017 !

Christophe et Nadia
et toute l'équipe
vous souhaitent de joyeuses fêtes !



BRETON TRAITEUR
DEAUVILLE

4 Générations de Savoir-faire

1-3, place Morny - 14800 DEAUVILLE
Tél. 02 31 88 22 90 - Fax : 02 31 88 11 74
E-mail : info@breton-traiteur.com

Retrouvez-nous sur notre site : www.breton-traiteur.com - Rejoignez-nous sur notre page Facebook

