

Carte des Fêtes
2021



BRETON TRAITEUR
DEAUVILLE

4 Générations de Savoir-faire



Les pièces de Buffet



Mauricette à la mousse de foie gras	2,50 €
Pain surprise charcuterie (minimum 40 sandwichs)	50,00 €
Pain surprise fromage	35,50 €
Pain surprise végétarien	36,00 €
Pain surprise (1/2 poisson et 1/2 charcuterie)	41,00 €
Pain surprise de la mer (crabe, saumon fumé, tarama)	46,00 €
Pain surprise saumon fumé et crabe	50,00 €
Panier de fruits rouges à croquer pour 10 pers.	64,00 €
Panier de légumes crus avec ses sauces pour 10 pers.	64,00 €



Petits fours chauds

Quiche, pizza, croque-monsieur, mini-croque à la truffe, saucisse feuilletée, feuilleté jambon, tortillon fromage, tortillon saumon, allumette sésame wasabi, tartelette thon, saumon ou poireau, pruneau bacon, mini bouchée d'escargots, de fruits de mer, à la Reine ou au fromage.

1,10 €
pièce

Canapés de pain de mie

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

1,30 €
pièce

Mini desserts

Tartelette aux fruits, aux fraises ou au chocolat, moelleux au chocolat, macarons, cannélés.

1,30 €
pièce



Les Amuse-bouche & Les Tapas



Les bouchées froides

- Verrine de guacamole et crabe
- Verrine de moscovite au saumon
- Crostini de foie gras et figues
- Tartare de saumon frais et saumon fumé
- Mascarpone au Yuzu et saumon fumé
- Gambas à l'aneth
- Gambas à l'ail
- Mascarpone au curry et Serrano en chiffonnade
- Crostini de terrines
- Verrine d'houmous de betterave
- Mille-feuilles de foie gras et pain d'épices
- Délice de rillettes de poisson



Les Tapas

Assiette d'accras de morue (12 pièces)	8,50 €
Assiette de calamars à la romaine (10 pièces)	8,50 €
Stick de chèvre (10 pièces)	8,50 €
Assiette de petits paniers de volaille thaï (8 pièces)	8,50 €
Assiette de mini cheeseburgers (bœuf 6 pièces, volaille curry 8 pièces).....	11,50 €
Assiette de gambas en beignet (8 pièces)	11,50 €
Assiette de gambas en cage de pommes de terre (8 pièces)	11,50 €
Assiette de mini crabes farcis (8 pièces)	11,50 €
Assiette d'aiguillettes de colin d'Alaska en beignet (8 pièces)	11,50 €
Assiette de pépites de volaille barbecue (8 pièces)	11,50 €



La pièce
1,90 €

Minimum de commande
requis par sorte :
4 pièces

Les bouchées chaudes

- Etuvée de queues d'écrevisses à l'américaine
- Moules à la crème normande
- Croustillant à l'andouille

Les Entrées



Les Poissons

Bouchée à la reine ou aux fruits de mer	5,50 €
Focaccia printanière ou italienne	6,30 €
Pizza feuilletée aux truffes (individuelle)	8,00 €
Terrine de Langoustes	la part env. 8,00 €
Terrine de Lotte	la part env. 8,00 €
Terrine d'Ecrevisses	la part env. 8,00 €
Tatin de Foie Gras et pommes caramélisées ...	8,00 €
Mille-feuilles de Foie Gras et figues	8,90 €
Panna cotta de Homard aux légumes et poivre de Cuméo	8,90 €
Dôme de saumon fumé au curry	8,60 €
Sphère de Saint-Jacques, trompettes de la mort et fèves	8,90 €
Salade de Homard, antipasti de légumes, mesclun	26,00 €
Demi-homard mayonnaise	50,00 €
Demi-langouste mayonnaise	50,00 €

Foie Gras

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

Foie Gras de Canard au choix : Nature, Figues, Pommes ou Poivre et Champagne	12,00 €
Foie Gras de Canard Truffé*	15,00 €
Foie Gras d'Oie	13,00 €
Foie Gras d'Oie Truffé*	15,50 €

(* Truffé minimum 3% mélanosporum)

Nos bocaux



Foie Gras de Canard (200g)	39,00 €
Foie Gras de Canard Pom'Calva (200g)	39,00 €
Foie Gras de Canard Truffé 5% (200g)	55,00 €
Foie Gras d'Oie (200g)	49,00 €

Tous nos plats sont présentés dans des contenants en pulpe de bambou



Lotte au lard de Colonnata, jus de viande réduit, petits légumes glacés	16,00 €
Dos de Cabillaud à l'aigre-doux ou à la crème, timbale de riz sauvage	11,00 €
Feuilleté de Saumon farci à l'armoricaine, purée de céleris	11,50 €
Ecrevisses à la nage, polenta et petits légumes	13,00 €
Filet de Bar sauce Champagne, purée de patates douces à la truffe	14,50 €
Filets de Rouget et son caviar, ail noir et antipasti de légumes	12,50 €
Lotte à l'armoricaine, timbale de riz noir	16,00 €
Blanquette de Lotte, petits légumes glacés ...	16,00 €
Diamant de Saint-Jacques au cidre et pommes ou aux cèpes (4 pièces)	17,50 €
Filet d'Ombre chevalier aux agrumes, courgettes et carottes au naturel	14,50 €
Colombo de Camaron XXL, risotto de fregola ..	22,50 €
Homard à l'Américaine, riz pilaf	la part 52,00 €

Supplément Sauce 3,00 € la part : Crème, américaine, agrumes, champagne.

Le Saumon



Saumon Ecossais Label Rouge mariné à l'aneth	la part de 9,50 € à 11,50 €
Saumon Gravlax	la part de 12,50 € à 14,50 €
Saumon Ecossais tranché main	la part de 12,50 € à 14,50 €

Les Viandes



Les Garnitures



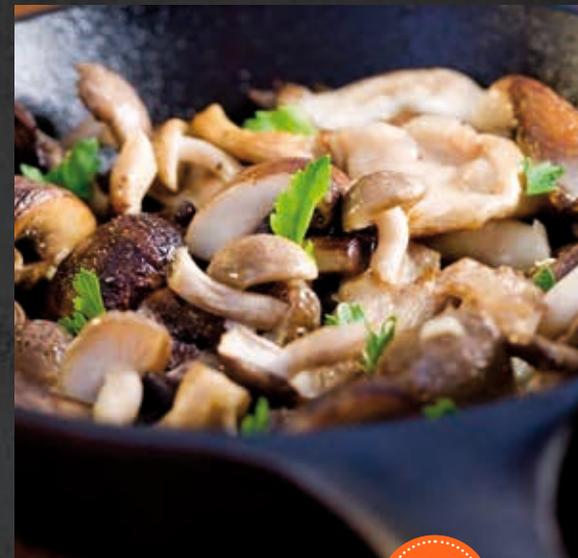
Tournedos de filet de Veau farci aux morilles et légumes d'hiver	19,10 €
Caille rôtie aux raisins, purée de panais	12,00 €
Carré d'Agneau à la Française en croûte d'herbes et ail confit, pommes de terre rôties	13,00 €
Magret de Canard rôti au miel et épices, à l'orange ou au poivre de Sichuan, clafoutis de carottes et purée de céleris	14,40 €
Suprême de Chapon truffé, sauce foie gras, pommes de terre rôties, légumes glacés	15,00 €
Pavé de filet de Cerf sauce grand veneur, purée de céleris	17,50 €
Grenadin de Veau sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre et poêlée verte	18,50 €
Briochette de Ris de Veau braisé au porto et petits légumes	15,00 €
Filet de Bœuf brioché sauce à la truffe, poêlée de la Saint-Sylvestre	22,50 €
Chateaubriand de Bœuf, jus réduit, purée à la truffe	22,50 €

Supplément Sauce 3,00 € la part : porto, grand veneur, orange, apicius, morilles ou truffes.

Goûtez notre sélection de Boudin Blanc Maison



Nature, aux Truffes ou aux Morilles !



Nous vous conseillons 200g de garniture / pers.

Les 200 gr.

Gratin de courgettes et tomates	3,50 €
Pommes de terre rôties	2,60 €
Poêlée de marrons rôtis	7,60 €
Purée de céleris, carottes, marrons ou patates douces à la truffe	3,70 €
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	3,70 €
Champignons forestiers	6,60 €
Gratin dauphinois	2,60 €
Epinards à la crème	3,00 €
Purée de pommes de terre à la truffe	3,70 €
Clafoutis forestier ou aux carottes multicolores	la pièce 3,70 €
Poêlée de la Saint-Sylvestre	3,30 €
Poêlée de légumes glacés	3,30 €





Nos Bûches Maison



- Royale (Chocolat)
- 3 Chocolats
- Fraise Basilic
- Mojito (mousse mojito, gelée à la menthe et meringue)
- Cheesecake exotique (mousse cream cheese, biscuit citron vert, mangue et ananas confits)
- Tiramisu (mascarpone, crémeux café)
- Carapommes (bavaroise au caramel et fleur de sel, compotée de pommes)
- Ambrée aux agrumes (crémeuse agrumes, agrumes confits et mousse dulcify)
- Catalane (bavaroise cannelle orange, crème brûlée)
- Charlotte fruits rouges (biscuit pistache, bavaroise vanille, fraises et fruits rouges)

La part
4,90 €



Les Inspirations de Christophe



Entrées

- Entremets de Volaille chutney et Foie Gras 8,90 €
- Bûche de Foie Gras aux fruits de Noël 8,90 €
- Marbré de Foie Gras de canard et d'oie (50g env.) la part 14,00 €
- Entremets Crabe et Langouste au poivre de Timut 8,60 €
- Duo de Saint-Jacques et truite, poivre de Cuméo et épinards en terrine 8,60 €
- Croustillant de Langouste, saltimbanque de légumes aux agrumes 10,00 €
- Sphère de Crabe et gelée Asian 8,90 €
- Sphère de Saumon et crustacés 8,90 €

Viandes

- Tournedos de Canard aux poivres, pois maraîcher, jus de viande et poêlée verte 14,50 €
- Roulade de Pintade farcie aux légumes d'hiver et truffes, gratin dauphinois 14,50 €

Poissons

- Corolle de Bar et Saumon à l'armoricaine, risotto de Puntalette 12,00 €
- Demi Langouste grillée, carottes multicolores 32,50 €

Légumes

- Mousseline de Butternut au Yuzu 4,20 €
- Mousseline de Panais 4,20 €

Les
200 gr.

Nos Galettes Maison



- Frangipane
- Pommes
- Pistache/Griottes

À déguster
dès la fin
décembre

Et retrouvez nos fêtes créées en exclusivité par les Fèves Colas Clamecy.

Les Menus



Menu à 30 €

- Douceurs salées
-
- Foie Gras de canard au naturel, compotée de figues et sucres ou Panna Cotta de Homard aux légumes, poivre de Cuméo, petite salade
-
- Suprême de Chapon truffé, Pommes de terre rôties et légumes glacés ou Filet de Bar sauce Champagne, purée de patates douces à la truffe
-
- Bûche au choix



Menu à 40 €

- Douceurs salées
-
- Marbré de Foie Gras de canard et d'oie, marmelade de mangue et son buisson de mâche ou Croustillant de Langouste, saltimbanque de légumes aux agrumes
-
- Filet de Veau farci aux morilles et légumes d'hiver ou Colombo de Camaron XXL, risotto de fregola
-
- Bûche au choix



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



BRETON TRAITEUR
DEAUVILLE

4 Générations de Savoir-faire

COMMANDEZ DÈS MAINTENANT !



PAR TÉLÉPHONE
AU 02 31 88 22 90



PAR E-MAIL À
INFO@BRETON-TRAITEUR.COM



SUR NOTRE SITE INTERNET
WWW.BRETON-TRAITEUR.COM

Breton Traiteur met en place le *Call&Collect* et respecte les gestes barrières.
Prendre soin de vous est aussi une de nos priorités.

1 et 3 place de Morny - 14800 DEAUVILLE

Tél. 02 31 88 22 90

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux

