



BRETON TRAITEUR
DEAUVILLE

4 Générations de Savoir-faire

COCKTAILS

| RÉCEPTIONS

| CARTE

| PLATEAUX REPAS

◆ Introduction ◆



BRETON TRAITEUR
DEAUVILLE

4 Générations de Savoir-faire

Breton Traiteur est une institution connue et reconnue depuis plus de 100 ans ; c'est aujourd'hui un des plus anciens commerces de Deauville. Une entreprise familiale qui au fil des générations a su humer l'air du temps.

La 4ème génération a pris le relais, Christophe et sa femme Nadia perpétuent la tradition avec détermination, passion et énergie. Christophe transmet à toute son équipe sa quête du bon et du beau produit. Il privilégie les ressources du patrimoine normand, les produits frais et de saison.

Chez Breton Traiteur, on voyage dans l'assiette : les goûts d'antan sont remis à l'honneur et la créativité de Christophe et son équipe vous font découvrir de nouvelles saveurs venues d'ailleurs.

Nous avons élaboré cette carte afin de répondre à toutes vos envies, vos événements, vos soirées qu'elles soient familiales, amicales ou professionnelles.

Toute l'équipe Breton Traiteur est à votre disposition et vous remercie de votre grande fidélité.

Bon appétit !

◆ Sommaire ◆



Les cocktails

Les bouchées froides	p. 4
Les bouchées chaudes	p. 4
Les pièces de buffet à croquer	p. 5
Les pains surprise	p. 5
Les douceurs sucrées	p. 5
Les cocktails prêts à déguster	p. 5
Live cooking	p. 6



Les réceptions

Le buffet froid	p. 6
Le buffet prestige	p. 6
Le brunch	p. 7
Le menu	p. 7
À la carte	p. 8



Les plateaux repas

Le plateau repas	p. 10
Les plateaux repas prestige	p. 10
Les pauses sucrées	p. 11

Conditions générales de vente	p. 11
-------------------------------------	-------

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

◆ Les cocktails ◆

Les bouchées froides

Pièce froide et canapé	1,30 € la pièce
Verrine	1,95 € la pièce
Mini bulle	1,95 € la pièce
Mini cône	1,95 € la pièce
Crostini	1,95 € la pièce
Mini Moricette	1,90 € la pièce
Planche de charcuterie	6,70 € / pers.
Planche de saucissonnade	5,60 € / pers.
Planche de chiffonnade	2,90 € / pers.



Minimum de commande requis par sorte : 4 pièces.

Les bouchées chaudes

Les petits fours chauds traditionnels 1,10 €

LES TAPAS

Assiette d'accras de morue (12 pièces)	8,80 €
Assiette de calamars à la romaine (10 pièces)	8,80 €
Assiette de gambas en beignet (8 pièces)	8,80 €
Assiette de gambas en cage de pommes de terre (8 pièces)	11,90 €
Assiette de crabes farcis (8 pièces)	11,90 €
Assiette de mini cheeseburgers bœuf (6 pièces) ou poulet (8 pièces)	11,90 €
Assiette de pépites de volaille sauce barbecue (8 pièces)	11,90 €



◆ Les cocktails ◆

Les pièces de buffet à croquer



Corbeille de légumes crus et ses sauces
min 10 pers. 6,60 € / pers.

Corbeille de fruits rouges
min.10 pers. 6,60 € / pers.

Corbeille de fruits de saison
min.10 pers. 6,60 € / pers.

Les pains surprise (40 sandwiches)



Pain surprise charcuterie 31,50 €

Pain surprise végétarien 38,00 €

Pain surprise fromage 37,00 €

Pain surprise de la mer
(crabe, saumon fumé, tarama) 48,50 €

Pain surprise saumon fumé 52,50 €

Les douceurs sucrées

1,30 € la pièce

LES COCKTAILS PRÊTS À DÉGUSTER

14,00 €
par pers.

10 PIÈCES SALÉES

- 4 Canapés et pièces froides assortis
- 1 Verrine assortie
- 1 Mini bulle assortie
- 2 Petits fours chauds assortis
- 1 Gambas en beignet
- 1 Brochette de volaille

21,50 €
par pers.

15 PIÈCES

12 pièces salées et 3 sucrées

- 3 Canapés et pièces froides assortis
- 2 Verrines assorties
- 1 Crostini assorti
- 1 Mini bulle assortie
- 2 Petits fours chauds assortis
- 1 Brochette de volaille
- 1 Brochette de gambas en beignet
- 1 Mini Cheeseburger
- 1 Macaron
- 2 Petits Fours sucrés assortis

29,90 €
par pers.

18 PIÈCES

13 pièces salées, 2 plats
et 3 pièces sucrées

- 3 Canapés et pièces froides assortis
- 2 Verrines assorties
- 1 Mini bulle assortie
- 2 Petits fours chauds assortis
- 1 Mini cône salé assorti
- 1 Mini Cheeseburger assorti
- 2 Brochettes de gambas en beignet assorties
- 1 Brochette de volaille
- 2 Plats en Cassolette assortis (150g)
- 1 Mini moelleux au chocolat
- 1 Macaron assorti
- 1 Petit Four sucré assorti

◆ Les cocktails ◆ ◆ Les réceptions ◆

Live Cooking

Faites vivre un moment gourmand et privilégié à vos convives ! Nos chefs sortent leur tablier et animent des ateliers culinaires à thème dans un esprit de partage et de convivialité.



6,30 €
Par personne
et par atelier

Dégustation d'huîtres selon la saison
(2 pièces / pers.)

Toast de foie gras et son chutney
(2 pièces de 30g / pers.)

Mini burger tout canard façon Rossini
(1 pièce / pers.)

Demi tranche de saumon fumé en cascade et son toast

Sauté de gambas à la plancha (2 pièces / pers.)

Côte de bœuf normande maturée à la plancha
(100g / pers.)

Tronçon de thon rouge façon Tataki à la plancha
(2 pièces / pers.)

Beignet de gambas frit et ses sauces
(2 pièces / pers.)

Foie gras de canard poêlé et ses condiments
(2 pièces de 30g / pers.)

Buisson de langoustines décortiquées et
sa mayonnaise maison (2 pièces / pers.)

Fontaine de chocolat et ses brochettes de fruits frais
(2 pièces / pers.)

Crêpe suzette (2 pièces / pers.)

Barbe à papa

Pop-corn

Buffet froid *

19,00 €
par pers.

ENTRÉE

Assortiment de charcuterie et saucissonnade
(70g / pers.)

Et assortiment de salades composées
(4 salades au choix, 200g / pers.)

PLAT

Poulet fraîchement rôti en 1/8

Et rôti de porc froid (2 tranches / pers.)

Chips maison

DESSERT

Assortiment de desserts ou dessert de réception

Buffet Prestige *

33,00 €
par pers.

ENTRÉE

Assortiment de wrap de bœuf et saumon
fumé et légumes croquants
(100g / pers.)

Et assortiment de salades composées
(4 salades au choix, 200g / pers.)

PLAT CHAUD

Suprême de volaille à la normande et
ses garnitures

ou

Cabillaud en écaillés de courgettes multi
couleurs et ses garnitures

FROMAGE

Plateau de fromages normands et sa salade verte

DESSERT

Assortiment de desserts ou dessert de réception

◆ Les réceptions ◆

Le Brunch *

32,00 €
par pers.

Boissons chaudes
(café, thé, chocolat, lait)

Jus de fruits (orange,
pamplemousse, Pomme Bio
local) et eaux minérales

Assortiment de mini
viennoiseries (1 pain au
chocolat, 1 croissant) et
de pain (blanc, céréales,
complet), Beurre et
confitures (fraise, framboise,
abricot, miel, nutella)

Assortiment de cakes
(chocolat, aux fruits, nature)

Plateaux de 4 pièces
de charcuterie (50g / pers.)
et saucissonnade

Assortiment de fruits de mer
(bulot et crevette,
50g / pers.)

Assiette de saumon mariné
à l'aneth (50g / pers.)

Tartare de tomates
(20g / pers.)

Assortiment de légumes Bio
croquants confits aux épices
Bio (20g / pers.)

Plateau de 4 fromages
de nos régions (50g / pers.)
et sa salade verte

Corbeille de fruits de saison
(50g / pers.) et salade de
fruits frais (50g / pers.)

Le Menu *

46,50 €
par pers.

ENTRÉE AU CHOIX :

Terrine de langoustes, herbes
folles en salade et condiment

Tarte tatin de légumes et
tomates confites, filet de rouget
cuisson basse température

Terrine de lotte de nos côtes,
asperges vertes et roquette

Terrine de foie gras de canard
tranchée, croustillant de figues,
toast brioché

Assiette terre et mer, foie gras
de canard, saumon fumé
et mesclun

Terrine de fromage frais,
courgettes et tomates confites

Carpaccio de bœuf français,
roquette et copeaux
de parmesan

Filet de rouget et son caviar,
légumes confits,
condiment ail noir

PLAT AU CHOIX :

Magret de canard rôti sauce au
miel et épices

Tombée d'asperges vertes,
duo de tomates à l'aigre doux,
mille-feuilles de pommes de terre

Roulade de volaille truffée et
cèpes, purée de patates douces
et poêlée d'haricots verts aillés

Pavé de saumon en écaillés
de courgettes multi couleurs,
marinière de crustacés et
écrasé de pommes de terre à
l'huile d'olive

Chateaubriand de filet de bœuf
normand aux truffes, poêlée de
légumes de saison, gratin de
pommes de terre et chorizo

Côte de veau, jus réduit,
champignons forestiers et
pommes de terre rôties

Grenadin de veau cuisson
basse température et son jus,
mouseline de pommes de terre
aux herbes et carottes fanes
grillées

Suprême de volaille farcie
à la normande, pilaf de riz thaï
et poêlée verte

FROMAGES

Plateaux de fromages
normands et sa salade verte

DESSERT DE RÉCEPTION

Pièce montée
en choux et nougatine
(2 choux / personne)

CAFÉ ET THÉ

* Nos prix s'entendent : pain compris, sans service, sans art de la Table, ni livraison.

◆ Les réceptions ◆

Les entrées (prix pour la part)



Focaccia italienne (mozzarella et tomate)	6,50 €
Focaccia printanière (antipasti de légumes)	6,50 €
Tatin de foie gras de canard aux pommes caramélisées et son mesclun	8,30 €
Mille-feuilles croustillant de foie gras et figues, salade de mâche	9,20 €
Terrine de langouste	8,30 €
Terrine de lotte aux asperges vertes	8,30 €
Verrine moscovite de saumon	8,90 €
Verrine guacamole et crabe	8,90 €
Dôme de saumon fumé et son céleri rémoulade au curry	8,90 €
Tartare de saumon	9,60 €
Tartare de thon	9,60 €
Crabe cake (chaud)	8,00 €
Salade de langoustines aux agrumes	17,50 €
Demi homard mayonnaise	30,00 €
Demi langouste mayonnaise	30,00 €

Les légumes et accompagnements (selon saison, prix pour 200g)

Nous vous conseillons 200g de légumes / pers.
Découvrez aussi notre sélection de légumes de saison en boutique.

Purée de carottes, de céleris ou de marrons, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	3,80 €
Purée de pommes de terre	2,70 €
Gratin dauphinois	2,70 €
Pommes de terre rôties	2,70 €
Epinards à la crème	3,10 €
Gratin de courgettes	3,40 €
Ratatouille	3,40 €
Champignons forestiers	6,40 €
Poêlée de marrons rôtis	7,50 €
Poêlée de légumes de saison	3,40 €
Poêlée de Puntalettes	3,40 €

Les viandes (prix pour la part)



Jarrotin d'agneau en tajine	11,00 €
Curry d'agneau, riz madras	12,80 €
Carré d'agneau à la française en croûte d'herbes et ail confit	11,00 €
Osso bucco de veau	10,50 €
Magret de canard rôti au miel et épices, ou à l'orange, ou au poivre de Sichuan	14,90 €
Suprême de volaille Label Rouge à la normande	9,00 €
Chateaubriand de filet de bœuf normand aux truffes, poêlée de légumes de saison, mille feuilles de pommes de terre	20,50 €
Filet de bœuf brioché sauce madère ou porto (min 4 pers.)	19,10 €
Grenadin de veau aux morilles, grenailles rôties, poêlée de légumes de saison	20,20 €
Mignon de veau farci aux légumes et légumes de saison	19,10 €

◆ Les réceptions ◆

Les poissons (prix pour la part)



Lasagnes saumon épinards	9,00 €
Cabillaud à l'aigre doux	8,60 €
Filet de rouget, crème de basilic	11,80 €
Choucroute de la mer (d'octobre à mai)	13,30 €
Saint-pierre au safran, timbale de riz provençal, légumes de saison	14,70 €
Filet de dorade royale, riz noir, émulsion de balsamique	15,50 €
Blanquette de lotte et ses légumes	16,00 €
Cassolette de la mer safranée	16,00 €
Filet de bar juste rôti, tatin de légumes du sud et son huile acidulée	18,00 €

Les plats à partager (selon saison, prix pour la part)



Lasagnes	7,50 €
Tartiflette	7,50 €
Moussaka	9,00 €
Choucroute garnie	12,00 €
Paëlla	9,70 €
Paëlla royale	15,00 €
Couscous	12,60 €

Les desserts

LES DESSERTS INDIVIDUELS



Baba au rhum
Tartelette aux pommes
Tartelette chiboust
Tartelette au citron
Charlotte au chocolat ou aux poires
Ile flottante
Macaron chocolat ou caramel beurre salé
Tiramisu
Salade de fruits

3,90 €
la pièce

LES DESSERTS DE RÉCEPTION

Wedding cake, pièces montées,
gâteaux d'anniversaire... nous pouvons satisfaire
toutes vos envies, n'hésitez pas à nous consulter.



Framboisier
Fraisier
Royal chocolat
Opéra
Macaron pistache framboise
Cheesecake fruits rouges
Saint-Honoré
Paris-Brest
Pièce montée (à partir de 10 pers., 3 choux / pers.)

4,80 €
par pers.

◆ Les plateaux repas ◆

Plateau Repas

Composez votre plateau repas selon vos goûts et vos envies !

18,50 €

ENTRÉE AU CHOIX :

Œuf en gelée
Saucissonnade, crostini et mini beurre
Terrine de campagne maison
Assortiment de 2 crudités (selon saison)
Salade coleslaw (selon saison)
Assortiment de légumes grillés confits
Effeillé de saumon frais et sa sauce
Guacamole et chips tortilla

PLAT AU CHOIX :

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

GARNITURE AU CHOIX :

Entremets de macédoine et tomates
Ratatouille
Salade de pommes de terre aux échalotes et fines herbes
Tatin de courgettes et tomates confites
Salade de tomates, échalote et fines herbes
Salade de riz, tomates et thon
Salade de haricots verts
Salade verte
Salade de quinoa veggie

FROMAGE

DESSERT AU CHOIX :

Crème caramel
Île flottante
Mousse au chocolat
Far breton
Tiramisu
Tartelette au chocolat
Tartelette citron meringuée
Tartelette aux pommes



Pensez à passer votre commande 24h à l'avance.

Livraison minimum 5 plateaux repas.

Tous nos plateaux repas sont servis avec un petit pain et des couverts.

Plateaux Repas Prestige

Nous pouvons, sur demande, vous proposer des plateaux repas avec un plat chaud, n'hésitez pas à nous consulter.

LE LIGHT

Assortiment de trois crudités
Salade de blanc de poulet et courgettes sautées
Emmental
Assortiment de fruits frais en carpaccio

23,70 €

LE VÉGÉTARIEN

Légumes confits en assortiment
Ratatouille
Endives braisées
Salade de pommes de terre
Fromage
Assortiment de fruits frais en carpaccio

23,70 €

LE CÔTÉ MER

Saumon fumé et roquette
Pavé de cabillaud, haricots verts en salade et duo de tomates, vinaigrette balsamique
Assortiment de 3 fromages
Tartelette au citron meringuée
Assortiment de 3 mignardises

27,30 €

◆ Les plateaux repas ◆

Les pauses sucrées

Pour vos pauses petit-déjeuner, d'accueil ou d'après-midi, Breton Traiteur peut aussi vous proposer : boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries, gâteaux secs, pain, beurre et confiture....

N'hésitez pas à nous consulter.



Nos emballages de plateaux repas sont produits en France, recyclés et recyclables à 100% et entrent donc dans une réelle démarche écologique.

LE CÔTÉ TERRE

Taboulé aux tomates et menthe fraîche
Fines tranches de bœuf, salade de haricots verts et tomates confites, salade de pommes de terre
Assortiment de 3 fromages
Tartelette au chocolat
Assortiment de 3 mignardises

27,30 €

LE SUPRÊME

Foie gras de canard et confit de figues
Suprême de volaille émincé, tartare de légumes et salade de pommes de terre
Assortiment de 3 fromages
Tiramisu
Assortiment de 3 mignardises

27,30 €

LE SUD OUEST

Duo de pâtés en croûte
Salade Landaise (haricots verts, copeaux de foie gras, œuf poché, tomates cerises)
Assortiment de 3 fromages
Gâteau basque
Assortiment de 3 mignardises

30,50 €

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 et les plateaux repas.
La TVA à 20% s'applique sur l'alcool et la location de matériel sans 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 pouvons vous fournir glace et glaçons sur devis.
Pour toute commande, il vous sera demandé un acompte de 30% du montant total lors de la signature du devis.
Pour les réceptions 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 veuillez nous consulter.
Tous nos emballages sont recyclés et recyclables (PET et carton).
Tous nos produits sont conditionnés dans des emballages spécifiques qui respectent la chaîne du froid, du laboratoire de fabrication jusqu'à votre domicile.
Conservation à 4°C maximum, à consommer le jour de la livraison.



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

1-3, place Morny - 14800 DEAUVILLE
Tél. : 02 31 88 22 90 - Fax : 02 31 88 11 74
Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux

