

# Carte des Fêtes

2023



**BRETON TRAITEUR**  
DEAUVILLE

*4 Générations de Savoir-faire*

## Les pièces de Buffet



### Petits fours chauds

Quiche, pizza, croque-monsieur, mini-croque à la truffe, saucisse feuilletée, feuilleté jambon, tortillon fromage, tartelette saumon, pruneau bacon, mini brioche d'escargots, mini bouchée à la Reine ou au fromage, tartelettes végé.



1,10 €  
pièce



### Canapés de pain de mie

(Minimum 12 pièces avec un multiple de 4 pièces par sorte)

Jambon de parme, mousse de foie gras, tomate œuf dur, asperge, saumon fumé, tarama, houmous à la truffe blanche.

### Pièces de Buffet

#### Végétariennes

(Minimum 12 pièces avec un multiple de 4 pièces par sorte)

Burger crème de coriandre et yuzu, club Sandwich aux légumes, cake aux oignons, financier à la tomate, cake aux épinards, blinis tomates confites.

#### Mini desserts

Fraisier, financier abricot, financier caramel, amandine, carré chocolat, crumble cacao, cheesecake, opéra, Macarons : chocolat, café, citron, framboise, pistache, vanille.



PAR PLATEAU DE :  
12 pièces : 15,60 €  
24 pièces : 31,20 €  
36 pièces : 46,80 €  
48 pièces : 62,40 €



PAR PLATEAU DE :  
12 pièces : 15,60 €  
24 pièces : 31,20 €  
36 pièces : 46,80 €  
48 pièces : 62,40 €

### Les Pains surprises

(minimum 40 sandwiches)

Pain surprise charcuterie .....	31,50 €
Pain surprise fromage .....	37,00 €
Pain surprise végétarien .....	38,00 €
Pain surprise de la mer (crabe, saumon fumé, tarama) .....	48,50 €
Pain surprise saumon fumé .....	52,50 €
Box de légumes crus avec ses sauces pour 6 pers. ....	39,60 €



## Les Amuse-bouche & Les Tapas

### Les bouchées froides

(Minimum 12 pièces avec un multiple de 4 pièces par sorte)

Verrine de guacamole et crabe

Verrine de moscovite au saumon

Verrine tartare de saumon frais et saumon fumé

Cassolette de gambas à l'aneth

Cassolette de gambas à l'ail

Crostini de terrines

Verrine d'houmous à la truffe blanche

Cassolette de mille-feuilles de foie gras et mangue

Cassolette délice de rillettes de poisson



### Les Tapas

Assiette d'accras de morue (12 pièces) .....	8,80 €
Assiette de calamars à la romaine (10 pièces) .....	8,80 €
Assiette de petits paniers de volaille thaï (10 pièces) .....	8,80 €
Assiette de mini cheeseburgers (bœuf 6 pièces, volaille curry 8 pièces) .....	11,90 €
Assiette de choux burgers (6 pièces) .....	11,90 €
Assiette de gambas en beignet (8 pièces) .....	11,90 €
Assiette de gambas en cage de pommes de terre (8 pièces) .....	11,90 €
Assiette de gambas panko (8 pièces) .....	11,90 €
Assiette de mini crabes farcis (6 pièces) .....	11,90 €
Assiette pain Bao et effiloché de canard (6 pièces) .....	11,90 €
Assiette de pépites de volaille barbecue (8 pièces) .....	11,90 €
Assiette de jambonnettes de caille en beignet (8 pièces) .....	12,50 €



PAR PLATEAU DE :  
12 pièces : 23,40 €  
24 pièces : 46,80 €  
36 pièces : 70,20 €  
48 pièces : 93,60 €



OU

1,95 €  
pièce



## Les Entrées

## Les Poissons

## Les Caviars

## Les Viandes

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



Bouchée à la reine ou aux fruits de mer .....	6,80 €
Focaccia printanière ou italienne .....	6,50 €
Terrine de Langoustes .....	la part env. 8,30 €
Terrine de Lotte .....	la part env. 8,30 €
Terrine d'Ecrevisses .....	la part env. 8,30 €
Terrine de Saint-Jacques .....	la part env. 8,30 €
Saumon farci aux petits légumes ...	la part env. 8,30 €
Mille-feuilles de Foie Gras, figues et pommes ...	9,70 €
Tatin de foie Gras et pommes caramélisées .....	10,00 €
Panna cotta de Langouste aux trompettes de la mort et fèves .....	9,70 €
Dôme de saumon fumé au curry .....	8,90 €
Sphère de Truite fumée et agrumes.....	8,90 €
Cheesecake aux 2 saumons, crème fromagère et graines de courge .....	9,70 €
Salade de Homard, quinoa et petits légumes ...	26,00 €
Demi-homard mayonnaise .....	30,00 €
Demie-langouste mayonnaise .....	30,00 €

Feuilleté de Saumon farci à l'armoricaine, trio de légumes d'Antan .....	12,00 €
Ecrevisses à la nage, polenta et petits légumes .....	13,00 €
Filet de Bar, coquillages, artichaut pané rôti, tomates confites .....	18,00 €
Lotte à l'armoricaine, timbale de riz thaï aux petits légumes .....	16,00 €
Médaille de Lotte rôtie au poivre de Séchouan, carottes glacées et riz noir .....	16,00 €
Diamant de Saint-Jacques au cidre et pommes ou aux cèpes (4 pièces) .....	18,90 €
Gambas rôties au gingembre, nouilles sautées aux petits légumes .....	16,00 €
Spirale de Sole au chorizo, flan d'asperges vertes et potimarron rôti .....	16,00 €
Homard à l'américaine, riz pilaf.....	la part 60,00 €

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



<b>Perle Noire</b>	
Classique 30 Gr .....	78,00 € la boîte
Classique 50 Gr .....	126,00 € la boîte
Classique 100 Gr.....	252,00 € la boîte
Classique 200 Gr.....	504,00 € la boîte
Impertinent 30 Gr.....	66,00 € la boîte
Impertinent 50 Gr.....	106,00 € la boîte
Impertinent 100 Gr .....	210,00 € la boîte
Impertinent 200 Gr .....	420,00 € la boîte

<b>Aurea Ova</b>	
Oscietra Royal 30 Gr .....	79,00 € la boîte
Oscietra Royal 50 Gr .....	145,00 € la boîte
Oscietra Royal 125 Gr.....	350,00 € la boîte
Oscietra Royal 250 Gr.....	660,00 € la boîte
Impérial Kaluga Gold 30 Gr .....	89,00 € la boîte
Impérial Kaluga Gold 50 Gr .....	149,00 € la boîte
Impérial Kaluga Gold 125 Gr.....	380,00 € la boîte
Impérial Kaluga Gold 250 Gr.....	760,00 € la boîte



Caille rôtie aux raisins, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches .....	12,00 €
Magret de Canard rôti à l'apicius, à l'orange, ou à la framboise, polenta aux épices de Noël .....	18,00 €
Suprême de Chapon truffé, sauce foie gras, patates douces et girolles .....	16,00 €
Effiloché de Cerf sauce poivrade, betteraves glacées au porto, purée de céleri .....	18,00 €
Grenadin de Veau sauce à la truffe, mille-feuilles de pommes de terre .....	20,20 €
Filet de Bœuf brioché sauce au vin rouge et ses légumes glacés .....	22,50 €
Chateaubriand de Bœuf, jus réduit, kouglof de champignons, fricassé de fregola ....	22,50 €

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

## Foie Gras

## Le Saumon



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

Foie Gras de Canard au choix : Nature, Poivre et Champagne.....	12,00 €
Marbré de foie gras de canard et oie Truffé* .....	15,00 €
Foie Gras d'Oie .....	13,00 €
Foie Gras d'Oie Truffé* .....	15,50 €

(\*) Truffé minimum 3% mélanosporum



Saumon Ecossais Label Rouge	
Cœur de Saumon Sauvage... la part de 12,50 € à 14,50 €	
Cœur de Saumon entier 250 Gr (sous-vide)...	40,00 €
Cœur de Saumon entier 500 Gr (sous-vide)...	80,00 €
Saumon Ecossais tranché main .....	la part de 12,50 € à 14,50 €

## Goûtez notre sélection de Boudin Blanc Maison



Nature, aux Truffes ou aux Morilles !

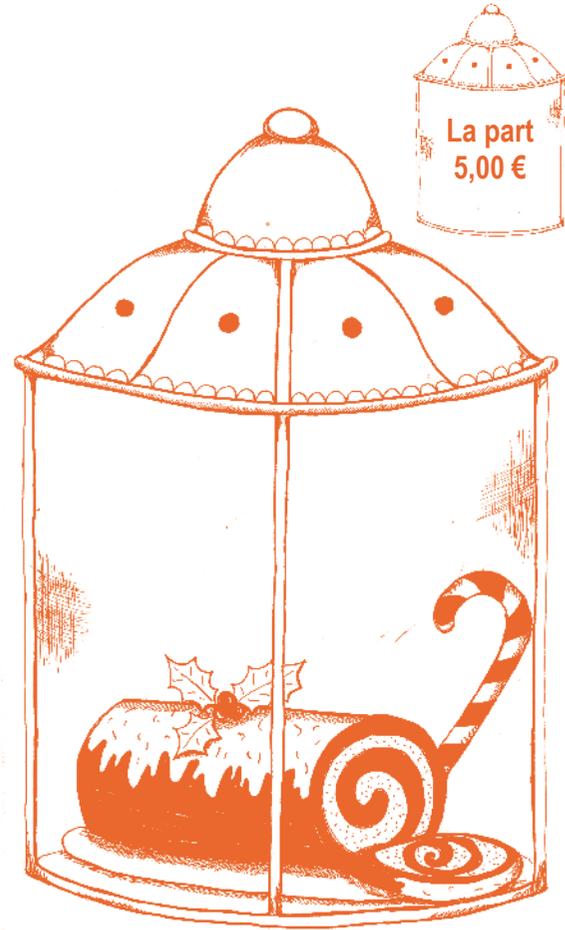


Nous vous conseillons 200g de garniture / pers.

Les 200 gr.

Gratin de courgettes et tomates .....	3,70 €
Pommes de terre rôties .....	2,80 €
Poêlée de marrons rôtis .....	8,40 €
Purée de céleris, carottes, marrons, pommes de terre à la truffe, patates douces à la truffe, mousseline de panais, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches.....	4,10 €
Champignons forestiers .....	7,80 €
Gratin dauphinois .....	2,80 €
Epinards à la crème .....	3,40 €
Poêlée de Fregola et champignons .....	3,40 €

## Nos Bûches Maison



La part  
5,00 €

**Royale** (Chocolat)

**Éclat** (3 Chocolats)

**Charlotte Fraise Basilic**

(mousse fraise, crémeux vanille, biscuit cuillère)

**Chouchou** (caramel, noisettes)

(choux, caramel beurre salé, sablé amande)

**Tiramisu**

(crème mascarpone, crémeux café, biscuit cuillère)

**Carapomme**

(bavaroise caramel fleur de sel, compotée de pommes, biscuit madeleine)

**Amarena**

(Mousse pistache, cerise amarena, biscuit financier)

**New Jersey**

(mousse cream cheese, crémeux kalamansi, biscuit cuillère vanille)

**Amaretto**

(abricot, crème amaretto, biscuit frangipane)

## Nos Galettes Maison



À déguster  
dès la fin  
décembre

Frangipane

Pommes

Amaretto et Abricot

Et retrouvez nos fêtes créées en exclusivité par les  
FÈVES COLAS CLAMECY.

## Les Inspirations de Christophe

### Entrées

Pizza feuilletée aux truffes (individuelle) ..... 8,90 €

Croustillant de Langouste,  
salmiganque de légumes aux agrumes ..... 10,00 €

Oreiller de la Belle Nadia, ..... 12,00 €

Tranche de Pâté en Croûte pommes / calvados  
(cochon, canard, pommes, calvados) ..... 9,80 €



### Poissons

Saint-Jacques,  
purée de topinambours à la truffe ..... 18,90 €

Filet de Turbot, confit de fenouil, buisson de pommes  
de terre sarladaises, jus de volaille ..... 22,00 €

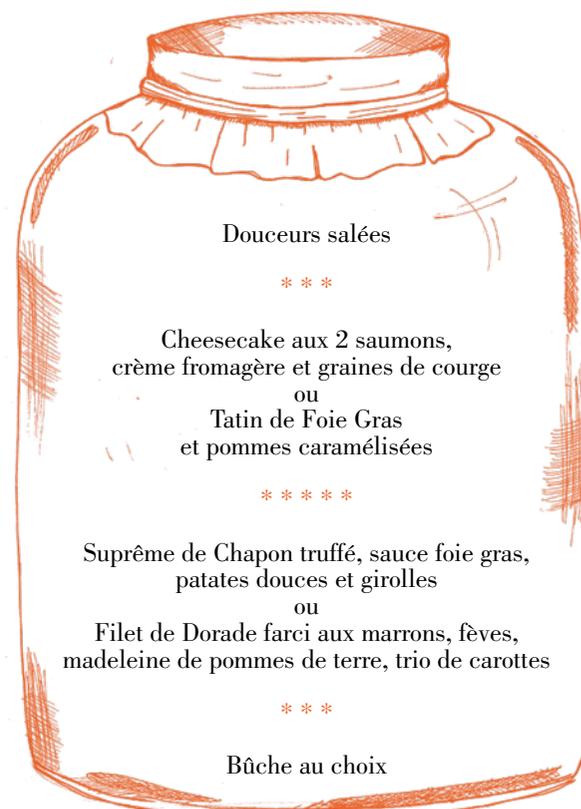
Filet de Dorade farci aux marrons, fèves,  
madeleine de pommes de terre, trio de carottes ... 16,00 €

### Viande

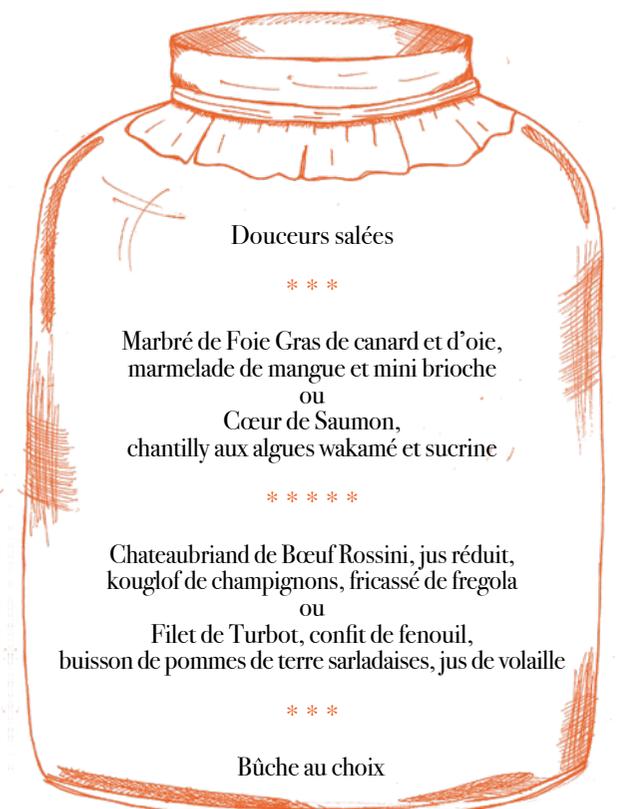
Veau confit, pressé de choux au lard  
et son jus ..... 16,00 €

## Les Menus

### Menu à 35 €

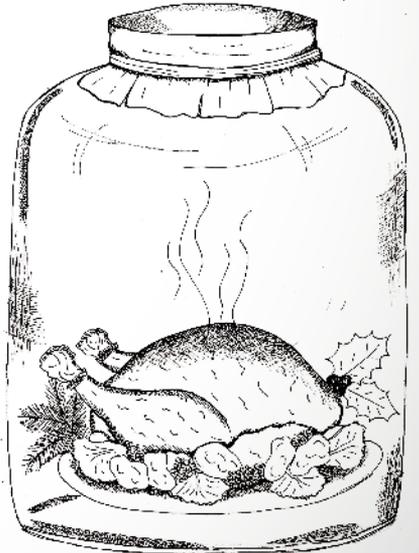


### Menu à 45 €





*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

**NOUVEAU : Connectez-vous sur notre site e commerce click & collect.**

1 et 3 place de Morny - 14800 DEAUVILLE

Tél. 02 31 88 22 90

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux

