

COCKTAILS | RÉCEPTIONS | CARTE | PLATEAUX REPAS



**BRETON TRAITEUR**  
DEAUVILLE

*4 Générations de Savoir-faire*

## ◆ Introduction ◆



**BRETON TRAITEUR**  
DEAUVILLE

*4 Générations de Savoir-faire*



La famille Breton est à la tête de cette institution Deauvillaise depuis plus de 110 ans.

La 4<sup>ème</sup> génération représentée par Christophe et Nadia continue de perpétuer la tradition : une cuisine artisanale, authentique et novatrice.

Nous vous présentons toutes nos suggestions pour accompagner vos événements festifs.

Nous avons mis en place un Click & Collect. Nous vous donnons rendez-vous sur notre site [www.breton-traiteur.com](http://www.breton-traiteur.com) pour découvrir notre nouveau service.

Toute l'équipe Breton Traiteur est à votre disposition et vous remercie de votre 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
Crostini .....	1.95 € la pièce
Mini Navette .....	2.20 € la pièce
Planche de charcuterie .....	6.70 € / pers.
Planche de saucissonnade .....	5.60 € / pers.
Planche de chiffonnade (50gr) .....	3.20 € / pers.



Minimum de commande requis par sorte : 1 pièces.

### Les bouchées chaudes

Les petits fours chauds traditionnels ..... 1,50 €

#### LESTAPAS

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) .....	12.50 €
Assiette de gambas en cage de pommes de terre (8 pièces) .....	12.50 €
Assiette de crabes farcis (6 assiettes) .....	12.50 €
Assiette de mini cheeseburgers bœuf (6p) ou poulet (8p) .....	12.50 €
Assiette de pépites de volaille sauce barbecue (8 pièces) .....	12.50 €
Assiette de petits paniers volaille thaï (10 pièces) .....	12.50 €
Assiette de gambas panko (8 pièces) .....	12.50 €
Assiette de pain bao effiloché de bœuf (6 pièces) .....	12.50 €
Assiette de stick de chèvre (10 pièces) .....	8.80 €



## ◆ Les cocktails ◆

### Les pièces de buffet à croquer



Box de légumes crus et ses sauces min 6 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 ..... 40.00 €

Pain surprise végétarien ..... 42.00 €

Pain surprise fromage ..... 40.00 €

Pain surprise de la mer (crabe, saumon fumé, tarama) ..... 52.00 €

Pain surprise saumon fumé ..... 58.00 €

### Les douceurs sucrées

La pièce ..... 1.30 €

### LES COCKTAILS PRÊTS À DÉGUSTER

#### 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

15,00 € 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

22,50 € par pers.

#### 18 PIÈCES

##### 13 pièces salées, 2 plats et 3 pièces sucrées

- 4 Canapés et pièces froides assortis
- 2 Verrines assorties
- 1 Mini bulle assortie
- 2 Petits fours chauds assortis
- 1 Mini cheeseburger assorti
- 2 Brochettes de gambas en beignet assorties
- 1 Brochette de volaille
- 2 Plats en cassiolette assortis (150g)
- 1 Mini moelleux au chocolat
- 1 Macaron assorti
- 1 Petit four sucré assorti

32,00 € par pers.

## ◆ 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.



3,50 €  
par personne  
et par atelier

#### LIVE COOKING SALÉ

- Dégustation d'huitres selon la saison (1 pièce / pers)
- Toast de foie gras et son chutney (1 pièce de 30g / pers)
- Demi-tranche de saumon fumé en cascade et son toast
- Sauté de gambas à la plancha (1 pièce / pers.)
- Côte de bœuf normande maturée à la plancha (50g / pers)
- Tronçon de thon rouge façon Tataki à la plancha (1 pièce / pers)
- Beignet de gambas frit et ses sauces (1 pièce / pers)
- Buisson de langoustines décortiquées et sa mayonnaise maison (1 pièce / pers.)
- Wok de crevettes et ses légumes (80g / pers)
- Wok de filet de poulet à l'asiatique, et ses légumes sautés (80g / pers)
- Wok de filet de rouget et ses légumes (80g / pers)
- Buffet de pâtes et ses sauces assorties (100g / pers)

#### LIVE COOKING SUCRÉ

- Fontaine de chocolat, fruits frais et friandises (2 pièces / pers)
- Crêpe Suzette (1 pièce / pers)

## ◆ Les réceptions ◆

### Buffet froid \*

19,50 €  
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 (1 saladier / 10 pers.)

#### DESSERT

Assortiment de desserts ou dessert de réception

### Buffet Prestige \*

29,50 €  
par pers.

#### ENTRÉE

Assortiment de wrap de poulet et saumon fumé croquant (1/2 de chaque / 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 à l'aigre doux et ses garnitures

#### FROMAGE

Plateau de fromages normands et sa salade verte

#### DESSERT

Assortiment de desserts ou dessert de réception

32,00 €  
par pers.

### Le Brunch \*

Boissons chaudes (café, thé, chocolat, lait)  
Jus de fruits (orange, pomme bio local) et eaux minérales  
Assortiment de mini viennoiseries (1 pain au chocolat, 1 croissant) et de pains (blanc, céréales, complet), beurre et confitures (fraise, abricot, pâte à tartiner)  
Assortiment de cakes (marbré, citron)  
Plateaux de 4 pièces de charcuteries et saucissonnade (50g / pers)  
Assortiment de fruits de mer (bulots et crevettes, 50g / pers.) mayonnaise maison  
Tartare de tomates et concombre (30g / pers.)  
Box de légumes crus et ses sauces (50g / 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)

\* Nos prix s'entendent : assortiment de pains bouteille compris, sans service, sans art de la table, ni livraison.

50,00 €  
par pers.

### Le Menu \*

#### ENTRÉE AU CHOIX :

Terrine de langoustes à l'armoricaine, sucrine, condiment Wasabi  
Filet de rouget et son caviar, petits légumes antipasti, condiment ail noir, (chaud)  
Croquant de langouste, piperade de légumes, vinaigrette et condiment agrumes  
Tartare de saumon d'Écosse Label Rouge, pulpé Kalamansi, cébette et gingembre  
Fraicheur cheesecake aux deux saumons, agrumes et verdure  
Pâté en croûte aux huit saveurs condiment pommes-savora,  
Carpaccio de bar de nos côtes, vinaigrette carotte et passion  
Tatin de foie gras, pommes caramélisées et verdure

#### PLAT AU CHOIX :

Suprême de volaille aux trompettes de la mort, sauce suprême estragon, gâteau de chou au lard, carottes fanes glacées  
Chateaubriand de filet de bœuf normand aux truffes, poêlée de légumes de saison, charlotte grenaille rôties à l'ail  
Magret de canard aux 3 poivres ou à l'orange ou miel et épices ou au jus réduit, purée de pommes de terre à la truffe, carottes fanes glacées

Quasi de veau en croûte de parmesan et son jus, pleurotes et pommes grenaille rôties  
Grenadin de veau aux morilles ou jus réduit ou truffes, pommes de terre grenaille, légumes de saison glacés  
Lotte à l'armoricaine, fricassé de petits légumes glacés, pilaf de riz  
Tronçon de lotte rôti au poivre de Sichuan, pommes grenaille et carottes glacées au curcuma  
Filet de bar vapeur douce, purée de petits pois, patates douces rôties, sauce au yuzu  
Sole filet aux morilles, fumet au vin jaune, fricassée de champignons et courgettes grillées  
Filet de turbot rôti au galanga, mangues fraîches et riz noir de l'impératrice  
Saumon au tandoori, cuisson basse température, embeurrée de chou pointus au gingembre, carottes fanes glacées

#### FROMAGES

Plateaux de fromages normands et sa salade verte

#### DESSERT DE RÉCEPTION

Pièce montée en chou et nougatine (2 choux/personnes) ou dessert de réception

#### CAFÉ ET THÉ

## ◆ Les réceptions ◆

### Les entrées (prix pour la part)



Focaccia italienne (mozzarella et tomate) .....	6.80 €
Focaccia printanière (antipasti de légumes) .....	6.80 €
Tatin de foie gras aux pommes caramélisées .....	10.00 €
Mille-feuilles croustillant de foie gras et figues, salade de mâche .....	9.70 €
Terrine de langouste .....	8.50 €
Terrine d'écrevisses .....	8.50 €
Terrine de lotte aux asperges vertes .....	8.50 €
Saumon farci aux petits légumes .....	8.50 €
Dôme de saumon fumé et son céleri rémoulade au curry .....	8.90 €
Tartare de saumon (150gr) .....	9.60 €
Tartare de thon (150gr) .....	9.60 €
Crabe Cake (chaud) .....	9.90 €
Salade de homard (80gr) aux agrumes .....	19.50 €
Demi homard mayonnaise .....	30.00 €
Demi langouste mayonnaise .....	30.00 €
Croquant de langouste, piperade de légumes et agrumes .....	10.00 €
Cheesecake aux deux saumons crème fromagère et graines de courge .....	9.70 €

#### PÂTÉ EN CROÛTE :

Foie gras, canard, pommes, cochon  
(Médaille de Bronze au Championnat de France des  
Moins de 30 ans) ..... la tranche : 9.00 €

Foie gras, canard, cochon ..... la tranche : 9.00 €

Oreiller de la Belle Nadia,  
8 sortes de viande différentes ..... la tranche : 25.00 €

### Les poissons (prix pour la part)

Cabillaud à l'aigre doux .....	9.20 €
Filet de rouget et son caviar, légumes antipasti, condiment ail noir (chaud) .....	11.80 €
Lotte à l'armoricaine, fricassée de petits légumes glacés, pilaf de riz .....	16.00 €
Tronçon de lotte rôtie au poivre de Sichuan, pommes grenaille et carottes glacées au curcuma .....	16.00 €
Filet de bar vapeur douce, purée de petits pois, patates douces rôties, sauce au yuzu .....	18.00 €
Sole filet aux morilles, fumet au vin jaune, fricassée de champignons et courgettes grillées .....	16.00 €
Filet de turbot rôti au galanga, mangues fraîches et riz noir de l'impératrice .....	22.00 €
Saumon au tandoori, cuisson basse température, embeurrée de choux pointus au gingembre, carottes fanées glacées .....	12.50 €
Filet de saint-pierre au safran, timbale de riz et petits légumes de saison .....	14.70 €

### 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, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive .....	4.30 €
Purée de pommes de terre .....	2.80 €
Gratin dauphinois .....	2.90 €
Pommes de terre rôties .....	2.90 €
Epinards à la crème .....	3.50 €
Gratin de courgettes .....	3.40 €
Ratatouille .....	3.40 €
Champignons forestiers .....	7.00 €
Poêlée de marrons rôtis .....	8.00 €
Poêlée de légumes de saison .....	3.70 €
Risotto champignons .....	6.50 €

## ◆ Les réceptions ◆

### Les viandes (prix pour la part)



Curry d'agneau, riz madras .....	12.80 €
Ossobuco de veau .....	12.90 €
Magret de canard aux 3 poivres, ou à l'orange, ou miel et épices, ou au jus réduit, purée de pommes de terre à la truffe, carottes fanées glacées .....	18.00 €
Suprême de volaille Label Rouge à la normande .....	9.90 €
Chateaubriand de filet de bœuf normand aux truffes, poêlée de légumes de saison, charlotte grenaille rôtie à l'ail .....	22.50 €
Filet de bœuf broché sauce madère ou porto (min 4 pers.) .....	22.50 €
Grenadin de veau aux morilles ou au jus réduit ou aux truffes, pommes de terre grenaille, légumes de saison glacés .....	19.50 €
Quasi de veau en croûte de parmesan et son jus, pleurotes et pomme grenaille rôties .....	14.90 €

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

Lasagnes de bœuf .....	7.50 €
Lasagnes saumon épinards .....	9.00 €
Lasagne de légumes .....	7.50 €
Tartiflette .....	7.50 €
Moussaka .....	9.00 €
Choucroute garnie .....	12.00 €
Choucroute de la mer (d'octobre à mai) .....	15.90 €
Paëlla .....	9.70 €
Paëlla royale (1 langoustine) .....	15.00 €
Couscous (poulet, agneau, merguez) .....	15.90 €
Couscous Veggie .....	6.00 €

### Les desserts

#### LES DESSERTS INDIVIDUELS



Baba au rhum	
Tarte aux pommes	
Tarte Chiboust	
Tarte au citron meringué	
Charlotte au chocolat ou aux poires	
Ile flottante	
Macaron chocolat ou caramel beurre salé	
Tiramisu	
Salade de fruits frais	
Tropézienne	

#### 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 ou citron	
Saint-Honoré	
Paris-Brest	
Pièce montée (à partir de 10 pers, 3 choux/pers.)	
Pavlova aux fruits de saison	

## ◆ Les plateaux repas ◆

### Plateau Repas

Composez votre plateau repas selon vos goûts et vos envies !

19,00 €

#### ENTRÉE AU CHOIX :

Euf 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  
Salade de tomate et mozzarella en bille

#### PLAT AU CHOIX :

Filet de Poulet 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  
Effeillé de pommes de terre aux échalotes et fines herbes  
Tatin de courgettes et tomates confites  
Salade de tomates, échalotes et fines herbes  
Salade de haricots verts, échalotes et fines herbes  
Salade de quinoa et petits légumes

#### TRIO DE FROMAGES DE NOTRE RÉGION

#### DESSERT AU CHOIX :

Crème caramel  
Ile flottante  
Mousse au chocolat  
Tiramisu  
Tartelette au chocolat  
Tartelette citron meringuée  
Tartelette aux pommes  
Eclair chocolat  
Salade de fruits frais



Pensez à passer votre commande 2 h 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  
Trio de fromages de notre région  
Assortiment de fruits frais en carpaccio

23,70 €

#### LE VÉGÉTARIEN

Légumes confits en assortiment  
Ratatouille  
Endives braisées  
Salade de pommes de terre  
Trio de fromages de notre région  
Assortiment de fruits frais en carpaccio

23,70 €

#### LE CÔTÉ MER

Saumon fumé et verdure  
Pavé de cabillaud, haricots verts en salade et duo de tomates, vinaigrette balsamique  
Trio de fromages de notre région  
Tarte 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  
Trio de fromages de notre région  
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  
Trio de fromages de notre région  
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)  
Trio de fromages de notre région  
Moelleux au chocolat  
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 € ttc par heure et par serveur.

#### LIVRAISON

Le forfait de livraison est de 70 € ttc par prestation dans un rayon de 45km, au-delà veuillez nous consulter.  
Tous nos emballages sont recyclés et recyclables (PET et papier de bambou).  
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.

COCKTAILS | RÉCEPTIONS | CARTE | PLATEAUX REPAS



**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

