



BRETON TRAITEUR
DEAUVILLE

4 Générations de Savoir-faire



Carte des Fêtes

2024



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.



Les Pains surprises (minimum 10 sandwiches)

Pain surprise charcuterie	40,00 €
Pain surprise fromage	40,00 €
Pain surprise végétarien	42,00 €
Pain surprise de la mer (crabe, saumon fumé, tarama)	52,00 €
Pain surprise saumon fumé	58,00 €
Box de légumes crus avec ses sauces pour 6 pers.	39,60 €

Canapés de pain de mie (Minimum 12 pièces avec un multiple de 1 pièces par sorte)

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



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

Pièces de Buffet Végétariennes (Minimum 12 pièces avec un multiple de 1 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.



Les Amuse-bouche & Les Tapas

Les bouchées froides

(Minimum 12 pièces avec un multiple de 1 pièces par sorte)

- Verrine de guacamole et crabe
- Verrine de moscovite au saumon
- Verrine tartare de saumon frais et saumon fumé
- Verrine d'houmous à la truffe blanche
- Cassolette de gambas à l'aneth
- Cassolette de gambas à l'ail
- Crostini de terrines
- Crostini de rillettes de poisson



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



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)	12,50 €
Assiette de mini cheeseburgers (bœuf 6 pièces, volaille curry 8 pièces)	12,50 €
Assiette de gambas en beignet (8 pièces)	12,50 €
Assiette de gambas en cage de pommes de terre (8 pièces)	12,50 €
Assiette de gambas panko (8 pièces)	12,50 €
Assiette de mini crabes farcis (6 pièces)	12,50 €
Assiette pain Bao et effiloché de bœuf (6 pièces)	12,50 €
Assiette de pépites de volaille barbecue (8 pièces)	12,50 €
Assiette de jambonnettes de caille en beignet (8 pièces)	12,50 €



Les Entrées

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

Bouchée à la reine ou aux fruits de mer	7,00 €
Focaccia espagnole ou italienne	6,80 €
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 €
Dôme de Foie Gras, magret, griottes et pain d'épices	9,70 €
Tatin de Foie Gras et pommes caramélisées	10,00 €
Croquant de Langouste et agrumes	9,70 €
Dôme de Saumon fumé au curry	8,90 €
Sphère de Truite fumée, homard, pommes et céleri	9,70 €
Cheesecake aux 2 Saumons, crème fromagère et graines de courge	9,70 €
Salade de Homard, taboulé aux agrumes	26,00 €
Demi Homard mayonnaise	30,00 €
Demi Langouste mayonnaise	30,00 €

Foie Gras



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

Foie Gras de Canard au choix : Nature, Poivre et Champagne, Figues	12,50 €
Marbré de foie gras de canard et oie Truffé*	15,50 €
Foie Gras d'Oie	13,50 €
Foie Gras d'Oie Truffé*	16,00 €

(*) Truffé minimum 3% mélanosporum

Les Caviars



Perle Noire

Classique 30 Gr	82,00 € la boîte
Classique 50 Gr.....	134,00 € la boîte
Classique 100 Gr.....	265,00 € la boîte
Classique 200 Gr	530,00 € la boîte
Impertinent 30 Gr	70,00 € la boîte
Impertinent 50 Gr	112,00 € la boîte
Impertinent 100 Gr	222,00 € la boîte
Impertinent 200 Gr	422,00 € la boîte

Aurea Ova

Oscieta Royal 30 Gr	92,00 € la boîte
Oscieta Royal 50 Gr	152,00 € la boîte
Oscieta Royal 125 Gr	380,00 € la boîte
Oscieta Royal 250 Gr	760,00 € la boîte
Impérial Kaluga Gold 30 Gr	105,00 € la boîte
Impérial Kaluga Gold 50 Gr	176,00 € la boîte
Impérial Kaluga Gold 125 Gr	440,00 € la boîte
Impérial Kaluga Gold 250 Gr	880,00 € la boîte

Le Saumon



Saumon Ecossais Label Rouge

Cœur de Saumon Sauvage	la part de 12,50 € à 14,50 €
Cœur de Saumon entier 250 Gr (sous vide) ...	45,00 €
Cœur de Saumon entier 500 Gr (sous vide) ...	90,00 €
Saumon Ecossais tranché main	la part de 12,50 € à 14,50 €



Les Poissons



Ecrevisses à la nage, polenta et petits légumes	13,00 €
Filet de Bar, fenouil braisé et purée de patates douces à la truffe	18,00 €
Lotte à l'armoricaine, mousseline d'asperges, carottes fanes glacées	16,00 €
Blanquette de Lotte et ses légumes	16,00 €
Diamant de Saint Jacques au cidre et pommes ou aux cèpes (1 pièces)	16,00 €
Brochette de Gambas et Saint Jacques, risotto aux champignons, crème pesto	16,00 €
Filet de Sole aux morilles, fricassée de marrons, champignons et courgettes grillées	16,00 €
Homard à l'américaine, riz pilaf	la part 60,00 €

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

Les Viandes



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 au poivre, fondant de champignons et haricots verts à l'ail	18,00 €
Suprême de Chapon truffé, sauce foie gras, poêlée gourmande aux marrons	16,00 €
Pavé de Cerf sauce grand veneur, pommes rôties et légumes glacés	18,00 €
Grenadin de Veau sauce à la truffe, gaufre de pommes de terre et poêlée verte	19,50 €
Filet de Bœuf brioché sauce au vin rouge et ses légumes glacés	22,50 €
Chateaubriand de Bœuf, jus réduit, fondant de pommes de terre truffé, poêlée de champignons	22,50 €

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

Les Garnitures



Nous vous conseillons 200g de garniture pers.

Les 200 gr.

Gratin de courgettes et tomates	3,70 €
Pommes de terre rôties	2,90 €
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.....	4,30 €
Champignons forestiers	7,80 €
Gratin dauphinois	2,90 €
Epinards à la crème	3,50 €
Fondant de pommes de terre à la truffe	3,50 €

Goûtez notre sélection de Boudin Blanc Maison



Nature, aux Truffes ou aux Morilles !



Mes Bûches Maison



- Royale** (Chocolat)
- Éclat** (3 Chocolats)
- Charlotte Fraise Basilic**
(mousse fraise, crèmeux vanille, biscuit cuillère)
- Chouchou** (caramel, noisettes)
(choux, caramel beurre salé, sablé amande)
- Tiramisu**
(crème mascarpone, crèmeux café, biscuit cuillère)
- Carapomme**
(bavaroise caramel fleur de sel, compotée de pommes, biscuit madeleine)
- Forêt blanche**
(chocolat blanc, griottes, biscuit chocolat)
- Ambrée aux agrumes**
(mousse au chocolat dulcey, crèmeux yuzu)
- Cheesecake fruits des bois**
(biscuit roulade, confit de fruits rouges, mousse cream cheese, citron vert)



Mes Galettes Maison



- Frangipane
- Pommes

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



Les Inspirations de Christophe

Les Entrées

- Pizza feuilletée aux truffes (individuelle) 8,90 €
- Oreiller de la Belle Nadia 12,00 €
- Tranche de Pâté en Croûte pommes / calvados (cochon, canard, pommes, calvados)..... 9,80 €

Les Poissons

- Filet de Turbot, quenelle de caviar, purée de céleri rave, émulsion au yuzu 22,00 €
- Filet de Dorade farci aux marrons, fèves, mille feuilles de pommes de terre, trio de carottes 16,00 €

Les Viandes

- Nougat de Magret, roulade de chou farci, boulgour et petits légumes rôtis 18,00 €
- Effiloché d'Agneau de 7 heures, cœur de foie gras et champignons des bois 18,00 €
- Filet de Veau en brioche façon Wellington 22,50 €



Les Menus

Menu à 35 €

- Douceurs salées

- Sphère de Truite fumée, homard, pommes et céleri
ou
Tatin de foie Gras et pommes caramélisées

- Suprême de Chapon truffé sauce foie gras, poêlée gourmande aux marrons
ou
Blanquette de Lotte et ses légumes

- Bûche au choix

Menu à 40 €

- Douceurs salées

- Foie Gras de canard, marmelade de mangue et mini brioche
ou
Croquant de Langouste et agrumes

- Filet de Turbot, quenelle de caviar, purée de céleri rave, émulsion au yuzu
ou
Effiloché d'Agneau de 7 heures, cœur de foie gras et champignons des bois

- 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

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

