

Carte des Fêtes

2025



BRETON TRAITEUR
DEAUVILLE

4 Générations de Savoir-faire



Les pièces de Buffet



Les Pains surprises (minimum 40 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 €



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'escargot, mini bouchée à la Reine ou au fromage, tartelettes végé.

1,30 €
pièce



Canapés de pain de mie de campagne (Minimum 12 pièces avec un multiple de 4 pièces par sorte)

Jambon de parme, pain d'épices et mousse de foie gras, tomate œuf dur, saumon fumé, tarama, bœuf teriyaki savora, baccarat de volaille, financier au chorizo.

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 4 pièces par sorte)

Burger crème de coriandre et yuzu, club Sandwich aux légumes, cake aux oignons, financier à la tomate, ou au pesto, 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.

BRETON TRAITEUR
DEAUVILLE



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

Verrine d'houmous patate douce et épices

Cassolette de gambas à l'aneth

Cassolette de gambas à l'ail

Crostini de rillettes de poisson



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

OU

1,95 €
pièce



Les Tapas

Assiette d'accras de morue (12 pièces)	8,80 €
Assiette de calamars panko (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 pain Bao et effiloché de bœuf (6 pièces)	12,50 €
Assiette de pépites de volaille barbecue (8 pièces)	12,50 €

BRETON TRAITEUR
DEAUVILLE



Les Entrées



Les Foie Gras



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

Bouchée à la reine ou aux fruits de mer	7,00 €
Focaccia printanière 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 €
Tatin de Foie Gras et pommes caramélisées ...	10,00 €
Croquant de Langouste et agrumes.....	9,70 €
Dôme de Saumon fumé au curry	8,90 €
Entremets de Crustacés, méli-mélo d'hiver	8,70 €
Salade de Homard, taboulé aux agrumes....	26,00 €
Demi-Homard mayonnaise	30,00 €
Demi-Langouste mayonnaise.....	30,00 €

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

NOS FOIE GRAS EN BOCAUX



Foie Gras de Canard entier Nature 200gr / semi-consève :	42,20 €
Foie Gras de Canard entier Truffé 5% 200gr / semi-consève :	55,00 €
Foie Gras d'Oie entier Nature 200gr / semi-consève :	49,90 €
Foie Gras d'Oie entier Truffé 5 % 200gr / semi-consève :	62,70 €

Les Caviars



Perle Noire

Classique 30 Gr	94,00 € la boîte
Classique 50 Gr	150,00 € la boîte
Classique 100 Gr	300,00 € la boîte
Classique 200 Gr	605,00 € la boîte
Impertinent 30 Gr.....	79,00 € la boîte
Impertinent 50 Gr	126,00 € la boîte
Impertinent 100 Gr	252,00 € 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 €

BRETON TRAITEUR
DEAUVILLE



Les Poissons



Ecrevisses à la nage, polenta et petits légumes	15,00 €
Filet de Bar à la truffe, fagot d'asperges lardé, céleri rôti	18,00 €
Lotte à l'armoricaine, mousseline d'asperges, carottes fanes glacées	18,00 €
Blanquette de Lotte et ses légumes	18,00 €
Diamant de Saint-Jacques au cidre et pommes ou aux cèpes (5 pièces)	16,00 €
Filet de Saint-Pierre au vin jaune, poêlée de légumes d'hiver	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 Canette rôti à l'apicius, à l'orange ou au poivre, carottes, céleri et champignons rôtis	18,00 €
Suprême de Chapon truffé, sauce foie gras, gâteau de chou au lard et carottes fanes glacées	17,00 €
Pavé de Cerf sauce grand veneur, pommes rôties et légumes glacés	18,00 €
Grenadin de Veau sauce aux morilles, gratin de pommes de terre et girolles, poêlée de légumes d'hiver	19,50 €
Filet de Bœuf brioché sauce à la truffe et ses légumes glacés	22,50 €
Chateaubriand de Bœuf, jus réduit, gratin dauphinois aux morilles et fagot d'asperges lardé	22,50 €

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

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

Goûtez notre sélection de Boudin Blanc Maison



**Nature, aux Truffes
ou aux Morilles !**

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 €
Epinars à la crème	3,50 €
Poêlée de légumes d'hiver	3,50 €

BRETON TRAITEUR
DEAUVILLE





Nos Bûches Maison



Royale
(mousse chocolat noir,
feuillantine, biscuit amande)

Éclat
(mousse 3 chocolats (blanc, au lait et noir),
biscuit chocolat)

Charlotte Fraise Basilic
(mousse fraise basilic, crémeux vanille,
biscuit cuillère)

Plume
(mousse chocolat blanc anisé, framboise,
biscuit macaron)

Chouchou
(mousse vanille, choux caramel beurre salé,
sablé breton)

Tiramisu
(crème mascarpone, crémeux café, biscuit cuillère)

Paradis
(mousse mangue, fruits rouges, biscuit coco)

Dubaï
(mousse chocolat au lait, pistache et kadaïf,
biscuit pistache)



Nos Galettes Maison



**À déguster
dès la fin
décembre**

Frangipane

Pommes

Pistache, éclats de chocolat

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

BRETON TRAITEUR
DEAUVILLE



Les Inspirations de Christophe



Les Entrées

Croque aux truffes croustillant 8,90 €

Oreiller de la Belle Nadia 12,00 €

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

Tranche de Pâté en Croûte Foie gras et canard
(cochon, canard, Foie gras) 9,80 €

Les Poissons

Filet de Dorade farci aux marrons, fèves,
poêlée de légumes d'hiver 16,00 €

Coulubiak de Saumon et petits légumes d'hiver,
crème de Champagne 14,00 €

Les Viandes

Filet de Veau en brioche façon Wellington 19,50 €

Les Menus

Menu à 30 €

Douceurs salées

Entremets de Crustacés, méli-mélo de légumes
ou
Tatin de foie Gras et pommes caramélisées

Suprême de Chapon truffé
sauce foie gras, gâteau de chou au lard
et carottes fanes glacées
ou
Coulubiak de Saumon et petits légumes
d'hiver, crème de Champagne

Bûche au choix

Menu à 40 €

Douceurs salées

Foie Gras de canard,
marmelade de mangue et mini brioche
ou
Cœur de Saumon sauvage,
mini blinis et gravlax

Filet de Bar à la truffe, fagot d'asperges
lardé, céleri rôti
ou
Grenadin de Veau sauce aux morilles,
gratin de pommes de terre et girolles,
poêlée de légumes d'hiver

Bûche au choix

BRETON TRAITEUR
DEAUVILLE





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

