

Carte des fêtes



Boucherie - Charcuterie - Traiteur

brehier.famille@orange.fr

02.40.86.03.07

39 Boulevard de la Libération

*Merry
Christmas*

Nos Apéritifs

- Pain surprise charcuterie (80 pièces) 37€

Andouille, jambon blanc, saucisson, galette et croûte de canard

- Pain surprise poisson (80 pièces) 37€

Saumon fumé, beurre de crabe, beurre de thon, rillettes de saumon, beurre de crevettes

- Brioche crabe et saumon fumé (50 pièces) 37€

- Brioche légumes (50 pièces) 37€

Tomates, courcoubres, champignons, avocats

- Plateaux festifs 20 pièces 27€

Sphère de St-Jacques biscuits sauté, burger mousse de truite fumée, kougat de foie gras, Macaron sauté canard à l'orange

- Plateaux étoile 20 pièces 27€

Presse de viande chœur-froid, tartarlette de palonieron au biscuits de sautelles, quaffre sauté au canard, bâble de serrasin taranne et gambas

- Plateaux 24 réductions salées 18€

Pizza, terraine, potreaux et saumon

- Plateaux 20 minis burgers 28€

Chamburgers et poulet

- Coffret de 12 verrines 29€

Homard de betterave et pistache, mousse d'avocat et gambas, foie gras figes

- Caviar d'aquitaine sur commande

50€ les 20 g 65€ les 30 g 100€ les 50 g

Les Entrées

- Planche de charcuterie pour 6/8 25€

Charcuterie de jambon sec, saucisson, terrine, charcut, jambon blanc, saucisson à l'ail et gombes

- Terrine de Crabe 3,50€ les 100g

- Terrine de St Jacques 3,50€ les 100g

- Terrine de Homard 4,50€ les 100g

- Foie gras de canard 8€ les 50g

- Saumon fumé et blinis 6,90€ les 100g

- Pâte en croûte volaille foie gras
- Pâte en croûte rustique aux 3 volailles 4,50€ les 100g
- Pâte en croûte de la mer (homard, St Jacques, saumon et saumon)

- 1/2 Langouste Bellevue 26€ la demi

- Tartare de St Jacques fruits exotiques 7€ la part

- Sphère de St Jacques duo potimarron 7€ la part

- Concerto de foie gras cidre et noisette 7€ la part

- Finger de saumon aux agrumes 7€ la part

Les Entrées Chaudes

- Coquilles St Jacques à la bretonne 5,90€ la part

- Bouchée à la reine 4,90€ la part

- Cassolette de langouste sauce whisky et sa brunoise de légumes 9€ la part
→ consigne 3,50€

- Cassolette de St Jacques beurre nantais au petit légumes 9€ la part
→ consigne 3,50€

- Tourte de ris de veau et canard 9€ la part

- Boudins Blancs Nature, Boudins Blancs truffés, Boudins Blanc grolles

- Galette de Pintade, Canard à Chapon

Les poissons

- Filet de Sandre au beurre nantais et sa galette de légumes 11€ la part
- Médaillon de lotte à l'américaine avec tatin de légumes 12€ la part
- Brochette de st Jacques crème champagne et risotto de girolles 12€ la part
- Pavé de turbot citron vert et dôme de potimarron 13€ la part

• Garnitures seules: 2,50€

Les Viandes

- Pavé de Biche grand veneur avec écrasé de pomme de terre truffé 11€ la part
- Rôti de Chapon farci mendiant champignons noirs et fian de cépes 11€ la part
- Caille désossée farci foie gras et son gratin dauphinois 12€ la part
- Filet de boeuf sauce morilles, fian de courge et tartelette forestière 16€ la part
- Filet de veau forestier sauce cépes et dôme de patates douces 14€ la part



- Plateaux de fromages: Maitre fromager Pascal Bellevalaire
Pour 8 personnes: 28€

- Bûche Chocolat noisette (minimum 4 personnes)
- Bûche Fruits Exotiques (minimum 4 personnes)
- Sphère chocolat passion framboise avec coulis de chocolat chaud

3,90€ la part



Les Menus

Menu Diamant

- Coquille st Jacques à la bretonne
- Rôti de Chapon farci mendiant avec champignons noirs, fian de cèpes et gratin dauphinois
- Dessert au choix

23,30€

par personne

Menu Etoile

- Foie gras de canard
- Filet de boeuf sauce morilles, fian de courges et tartelette forestière
- Dessert au choix

27,90€

par personne

Menu Rubis

- Tartare de st Jacques exotiques
- Pavé de Biche grand veneur, écrasé de pommes de terres et dôme de patate douce
- Dessert au choix

29,40€

par personne

Menu Petit Lutin

- Nuggets de poulet maison (3pièces) et ses pommes dauphines (5 pièces)
- Mousse au Chocolat

10€

par personne

La Boucherie

Les Rôtis (Min 1kg)

(Min 1kg)

- Rôti de pintade farci 25,90€/kg
- Rôti de poularde farci 25,90€/kg
- Rôti de canette farci 26,90€/kg
- Rôti de chapon farci 29,90€/kg

Volailles festives

- Chapon fermier jaune 21,90€/kg
- Chapon de Pintade 24,90€/kg
- Poularde fermière 21,90€/kg
- Dinde fermière 23,90€/kg
- Canette 18,90€/kg
- Caille 20,90€/kg
- Magret de canard 28,90€/kg

Les Gibiers

- Gigue de chevreuil Tarif selon le cours
- Rôti de Biche ou pavé de Biche

Les Farces aux choix

- Farce forestière 22,90€/kg
- Farce aux marrons 22,90€/kg
- Farce aux pêches confites 22,90€/kg
- Farce au foie gras 24,90€/kg

Le Boeuf

- Fondue bourguignonne 28,90€/kg
- Rôti de boeuf extra rumsteck 29,90€/kg
- Rôti de boeuf en croute échalotes et champignons (min 6 pers) 32,90€/kg
- Rôti façon tournedos (pers) 32,90€/kg
- Rôti façon tournedos beurre d'ail 32,90€/kg
- Filet de boeuf 59,90€/kg
- Côte de boeuf maturée 31,90€/kg
- Plateau pierreade pour 6 personnes 7€ la part
Steak, coteau, filet mignon et bœuf



Le Porc

- Rôti de Porc Orioff 19,90€/kg
- Rôti de porc farci chorizo comté 19,90€/kg
- Filet Mignon 27,90€/kg

VENUE, FOC GRAS, FOIE GRAS

Le Veau

- Rôti de Veau Orioff 29,90€/kg
- Grenadin de Veau 34,90€/kg
- Rôti de veau foie gras et pain d'épices 32,90€/kg

Les Sauces

- Sauce Foie gras
- Sauce Grand veneur 15€/litres
- Sauce Morilles 50g par portion
- Sauce Forestière

L'Agneau

- Souris d'agneau 29,90€/kg
- Gigot d'agneau sans Os 34,90€/kg
- Rôti d'agneau beurre d'ail 32,90€/kg

Conditions générales de ventes.

Les horaires

Ouverture exceptionnelle le lundi 23 Décembre

Les mardis 24 et 31 Décembre de 8h à 18h

Fermés les 25 décembre et 1 Janvier

Dates des commandes:

Pour Noël: avant le 21 Décembre

Pour le 1er de l'an: avant le 29 Décembre

Pour les commandes traiteurs.

Règlement à la commande, aucun remboursement ne sera possible en cas d'annulation à moins de 10 jours.

Pour les commandes boucheries.

Règlement au moment du retrait de la commande en boutique.

Retraits des commandes.

Retrait à l'arrière de la boutique le jour convenu, munis de votre bon de commande récupérer lors de la prise de commande, entre 8h et 18h (pour le 24 et le 31 Décembre)