CARTE DES FÊTES 2023

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

BREHIER

CARTE DES FÊTES

À Couëron

ARTISAN PASSIONNÉ
BOUCHER
de France

PAIN ET BRIOCHES

Pain surprise charcuterie *(80 pièces)* 35,00 €
Saucisson ail, jambon blanc, saucisson sec, galantine et mousse de canard

Pain surprise poissons *(80 pièces)* 35,00 €
Saumon fumé, beurre de crabe, beurre de thon, rillette de saumon et beurre de crevettes

Brioche au crabe et saumon fumé *(50 pièces)* 35,00 €

Mon beau sapin ♬

Aussi beau que bon !

Un vrai régal !

PLATEAUX FROIDS

LE PLATEAU

Plateau wrap - 20 pièces 23,00 €
Wrap de sarrasin saumon et crème a l'aneth, wrap de jambon fromage frais moutarde à l'ancienne, wrap tapenade de chorizo, wrap de poulet à l'indienne.

Plateau festif - 20 pièces 27,00 €
Blinis gambas aux herbes sur lit de tarama, pressé de volaille chaud-froité, tartelette crème potimarron St Jacques glacées, opéra de foie gras pommes et pommeau.

Plateau étoile - 20 pièces 27,00 €
Entremet mon chéri foie gras sur sablé parmesan, gaufre salée saumon fumé, crème citronnée et aneth, pain d'épices crème de noix et copeaux de grison et parmesan, déclinaison terre et mer.

Coffret verrines - 12 pièces 28,00 €
Mousse de foie gras chutney de figues, verrine italienne au parmesan, verrine d'avocat saumon fumé ricotta et aneth.

PLATEAUX CHAUDS

LE PLATEAU

Plateau de réductions salées - 24 pièces
Quiche lorrraine, saumon, poireaux et pizza 19,00 €

Plateau de mini burgers - 20 pièces : *Cheeseburger et burger poulet provençal* 30,00 €

CAVIAR

Les 20g : 50 € - Les 30g : 65 € - Les 50g : 100 €

ENTRÉES FROIDES

TOUS NOS PRODUITS SONT FABRIQUÉS dans notre laboratoire.

DES ENTRÉES TRADITIONNELLES	LES 50 G
Foie gras de canard "maison"	8,00 €
	LES 100 G
Terrine de homard maraichère	3,50 €
Terrine de homard aux agrumes	3,50 €
Terrine de noix de St Jacques au Monbazillac	3,50 €
Saumon fumé et son blini "maison"	6,90 €
Pâté en croûte Richelieu *Poulet porc foie de volaille champignons et ris de veau*	4,50 €
Pâté en croûte saumon, St Jacques et cabillaud aux agrumes	4,00 €
Pâté en croûte Arlequin de volaille	4,00 €
1/2 langouste en Bellevue	25,00 €
1/2 homard en Bellevue	Selon cours

DES ENTRÉES AUX SAVEURS MÉLANGÉS	LA PART
Verrine duo potimarron St Jacques vanillé aux éclats de noisettes torréfiées	7,00 €
Entremet "mon chéri foie gras"	7,00 €
Entremet "Terre et Mer" *(poisson-légumes)*	7,00 €
Bûche de saumon fumé crabe cœur de poireaux safranné	7,00 €

ENTRÉES CHAUDES

	LA PART
Bouchée à la reine	4,90 €
Coquille St Jacques à la bretonne	5,90 €
Cassolette de St Jacques beurre nantais aux petits légumes *avec consigne en supplément*	9,00 € *+3,50 €*
Cassolette de langouste sauce whisky et sa brunoise de légumes *avec consigne en supplément*	9,00 € *+3,50 €*
Tourte de ris de veau et canard	9,00 €

CHARCUTERIE

Boudins blancs natures
Boudins blancs truffés
Boudins blancs foie gras
Boudins blancs girolles
Nos galantines : *pintade, canard et cochon*

PLANCHE DE CHARCUTERIE

6/8 personnes

Chiffonnade de jambon sec, saucisson sec, chorizo, coppa, galantine et buchette de rillette

22 €

Prix et stock pouvant varier selon la hausse et la disponibilité des produits.

POISSONS CHAUDS

	LA PART
Filet de sandre au beurre nantais avec risotto crémeux à la courgette	10,00 €
Médaillon de lotte à l'américaine avec tartelette potimarron aux noisettes	12,00 €
Filet de bar coulis de crustacés avec galette de légumes *(brocolis choux fleurs)*	12,00 €
Filet de St Pierre aux petits légumes avec lingot de polenta aux champignons	10,00 €

VIANDES CUISINÉES

	LA PART
Rôti de volaille farci mendiant *(pistache, abricot noisettes et figues)* champignons noir avec flan de cèpes	11,00 €
Pavé de biche grand veneur avec tartelette de butternuts	11,00 €
Caille désossée farcie foie gras et gratin dauphinois aux girolles	11,00 €
Palet de veau et son écrasé de pommes de terre truffées et huile de truffes	11,00 €
Garnitures seules	2,50 €

DESSERTS

	LA PART
Bûches chocolat noisette *(minimum 4 personnes)*	3,90 €
Bûches vanille cœur de fruits rouges *(minimum 4 personnes)*	3,90 €
Sphère chocolat passion framboise avec coulis de chocolat chaud	3,90 €

Miam !

PLATEAUX DE FROMAGES

Fromages Maître fromager
Pascal BEILLEVAIRE
8 personnes

27,00 €

BOEUF

	LE KG
Fondue bourguignonne	28,90 €
Rôti de bœuf extra rumsteak	29,90 €
Rôti de bœuf en croûte échalotes, champignons *(minimum 6 personnes)*	32,90 €
Rôti façon tournedos	32,90 €
Rôti façon tournedos beurre d'ail	32,90 €
Filet de bœuf *(du 1er décembre au 10 janvier)*	59,90 €
Côte de bœuf maturée	31,90 €
	LA PART
Plateau pierrade 6 personnes *(dinde, canard, filet mignon et bœuf)*	7,00 €

VEAU

	LE KG
Rôti de veau Orloff	29,90 €
Grenadin de veau	34,90 €
Rôti de veau foie gras et pain d'épices	32,90 €

PORC

	LE KG
Rôti de porc Orloff	19,90 €
Rôti de farci chorizo comté	19,90 €
Filet mignon *(Orloff, figues, foie gras, fruits secs)*	27,90 €

AGNEAU

	LE KG
Souris d'agneau	29,90 €
Gigot d'agneau sans os	29,90 €
Rôti d'agneau beurre d'ail	32,90 €
Rôti d'agneau fruits secs	32,90 €

Préparations maison !

Prix et stock pouvant varier selon la hausse et la disponibilité des produits.

NOS RÔTIS FARCIS

(CHOISIR VOTRE CHOIX DE FARCE)

	LE KG
Rôti de pintade farci	25,90 €
Rôti de poularde farci	25,90 €
Caille désossée farcie raisin Cognac	26,90 €
Caille désossée farcie foie gras	26,90 €
Rôti de canette farci	26,90 €
Rôti de canard farci	26,90 €
Rôti de chapon farci	29,90 €
Magret fruité	37,90 €

NOS FARCES AU CHOIX

	LE KG
Farce forestière	22,90 €
Farce aux marrons	22,90 €
Farce aux pêches confites	22,90 €
Farce au foie gras	24,90 €
Farce aux figues et foie gras	24,90 €

VOLAILLES FESTIVES

Des Landes Marie Hot

	LE KG
Chapon fermier jaune *(2,6 kg à 3,2 kg)*	21,90 €
Chapon de pintade *(1,7 kg à 2,1 kg)*	24,90 €
Poularde fermière *(1,7 kg à 2,1 kg)*	21,90 €
Dinde fermière *(2,7 kg à 3,3 kg)*	23,90 €
Canette	18,90 €
Caille	20,90 €
Magret de canard des landes	33,50 €

LES GIBIERS

Tarif selon le cours

- Gigue de chevreuil
- Rôti de biche ou pavé de biche
- Pigeon
- Faisan

Miam !

Le meilleur chapon du coin

NOS MENUS DES FÊTES

MENU DIAMANT

Foie gras de canard maison

Rôti de volaille farcie mendiant
(pistache, abricots noisettes et figues)
champignons noir avec flan de cèpes
et tartelettes de butternuts

Dessert au choix*

25,50 € par personne

MENU ETOILES

Verrine duo potimarron
St Jacques vanillé aux éclats
de noisettes torréfiées

Pavé de biche grand veneur
avec tartelettes de butternuts
et son gratin dauphinois
aux girolles

Dessert au choix*

24,40 € par personne

MENU RUBIS

Entremet « mon chéri foie gras »

Palet de veau et son écrasé de
pommes de terre truffées et
huile de truffes flan de cèpes

Dessert*

25,40 €
par personne

MENU PETIT LUTIN

Nuggets de poulet maison
(3 par personnes)
& ses pommes dauphines
(5 pièces)

Mousse chocolat

10 € par personne

**Au choix nos bûches (à partir de 4 personnes) ou sphère*
Prix et stock pouvant varier selon la hausse et la disponibilité des produits.

PROVENANCES DES VIANDES

En bœuf, porc, veau et agneau

- ★S'engager pour un élevage traditionnel
- ★S'engager dans une filière complète
- ★S'engager dans une démarche solidaire
- ★S'engager pour nos clients
- ★S'engager dans le cahier des charges BLEU-BLANC-CŒUR

JOYEUSES FÊTES !

HORAIRES DES FÊTES

Les dimanches 24 et 31 décembre de 8h00 à 13h.

Fermé le 25 et 26 décembre 2023.

Fermé le 1er et 02 janvier 2024.

DATES LIMITES DE COMMANDES

NOEL : Avant le 21 décembre 2023.

1er de l'an : Avant le 28 décembre 2023.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

POUR LES COMMANDES TRAITEUR :

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

POUR LES COMMANDES BOUCHERIES :

Règlement au moment du retrait des produits en boutique (ou de leur livraison).

En cas de diminution de la commande, merci de prévenir 4 jours avant. Dans le cas contraire, la facturation sera établie sur la base initialement indiquée.

LIVRAISON / RETRAIT :

Retrait par l'arrière de la boutique le jour convenu lors de la commande aux horaires d'ouverture soit de 8h à 13h (pour le 24 et 31 décembre).

Ne pas jeter sur la voie publique - Crédits photos : Freepik et Adobe Stock - Photos non contractuelles - Création service Boucher de France.

MAISON BREHIER

BOUCHERIE CHARCUTERIE

39 bd de la Libération • La Chabossière • 44220 COUËRON

SUIVEZ-NOUS !