BOUCHERIE CHARCUTERIE

CARTE *Traiteur*

Sabrina et Stéphane BREHIER

39 Boulevard de la Libération
La Chabossière
44220 COUERON

Tel : 02 40 86 03 07
Email : brehier.famille@orange.fr

Retrouvez-nous :

Boucherie Charcuterie
Traiteur Brehier

traiteurbrehier.com

Nos apéritifs

NOS PAINS ET BRIOCHES

Brioche aux légumes *(tomate, concombre, champignons, avocat)* - 50 pièces	35.00 €
Brioche au crabe et saumon fumé - 50 pièces	35.00 €
Pain surprise charcuterie - 80 pièces *(Andouille, jambon blanc, saucisson sec, saucisson ail et mousse de canard)*	35.00 €
Pain surprise poissons - 80 pièces *(Saumon fumé, beurre de crabe, beurre de thon, rillette de saumon, beurre de crevettes)*	35.00 €

NOS PLATEAUX FROIDS

Plateau - 20 wraps *Wrap jambon serrano, wrap au saumon fumé, wrap au chèvre et légumes, wrap à l'andouille et moutarde à l'ancienne*	20.00 €
Le tradition - 20 pièces *Douceurs croquantes de foie gras aux figues, canapés mousse de canard, canapés aux crevettes, canapés au saumon fumé*	25.00 €
Le prestige - 20 pièces *Wrap de sarrasin au saumon fumé, macaron salé foie gras pommes, brochette de gambas noix de coco ananas, mœlleux de légumes et involtini*	26.00 €

NOS PLATEAUX CHAUDS

Plateau de 24 réductions salées *Quiche lorraine, saumon, poireaux, oignons et pizzas*	16.00 €
Plateau de 24 mini clafoutis *Chèvre lardons, tomates confites mozzarella, courgettes et saumon, chorizo olives*	16.00 €
Plateau de 20 mini burger *Cheeseburger et poulet provençal*	26.00 €
Nos verrines en coffret *Verrine de tartare de crabe, tartare de légumes et saumon fumé, soufflé de tomates asperge*	*(par 6)* 15.00 € *(par 12)* 28.00 €

Nos entrées

Tous nos produits sont fabriqués dans notre laboratoire

FROIDES TRADITIONNELLES

	LES 50 GR
Foie gras de canard	8.00 €

	LES 100 GR
Terrine de St Jacques	3.50 €
Terrine de homard aux agrumes	3.50 €
Terrine de crabe maraichère	3.50 €
Pâté en croûte Arlequin de volaille	4.00 €
Pâté en croûte de la mer	4.00 €
Saumon fumé	6.90 €

	LES 300 GR
Assortiment de salades aux choix	4.50 €

	LA PART
Coquille crabe ou saumon	4.90 €

AUX SAVEURS MÉLANGÉES

	LA PART
Le végétarien *(tomate asperge biscuit basilic)*	6.00 €
Verrine de tartare de crabe et guacamole vinaigrette aux agrumes	7.00 €
Verrine de saumon fumé et tartare de légumes	7.00 €
Tiramisu de St Jacques	7.00 €
Tomates fraîcheur au crabe	7.00 €
Finger de crevettes aux agrumes	7.00 €

CHAUDES

	LA PART
Coquille St Jacques à la bretonne	5.90 €
Feuilleté de St Jacques et méli-mélo de légumes	5.90 €
Aumonière de St Jacques aux petits légumes	8.50 €
Matelote de homard sauce champagne	8.50 €

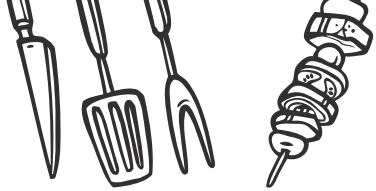
NOS POISSONS *Chauds*

	LA PART
Pavé de sandre au beurre nantais et son risotto de courgettes	10.00 €
Filet de St Pierre aux petits légumes et son tian de légumes	10.00 €
Paupiette de saumon sauce poireaux avec galette de légumes	10.00 €
Dos de cabillaud aux herbes avec jardinière de légumes de saison	10.00 €

NOS VIANDES *Cuisinées*

	LA PART
Grenadin de mignon de porc à la paysanne avec gratin dauphinois	10.00 €
Cuissot de porcelet et son jus avec pommes de terre campagnarde	10.00 €
Jambon à l'os sauce porto et son gratin dauphinois	10.00 €
Confit de canard et ses pommes de terre sarladaises	11.00 €
Caille désossée farcie au foie gras avec galette de courgettes	11.00 €
Palet de veau et son jus réduit avec mini légumes de saison	11.00 €
Tournedos de canard sauce 3 poivres avec gratin dauphinois	12.00 €

LES PLATS *A partager*



	LA PART
Rougail saucisse et son riz créole	9.00 €
Choucroute garnie *(poitrine, jarretons, francfort saucisson)*	9.00 €
Tartiflette *(400 gr)*	9.00 €
Poulet basquaise et son riz basmati	9.00 €
Jambalaya de poulet, crevettes, ananas et chorizo	10.00 €
Couscous royal *(poulet merguez et agneau)*	10.00 €
Colombo de porc avec riz pilaf	10.00 €
Cochon de lait farci avec gratin dauphinois et tatin de légumes du soleil *(à partir de 25 personnes)*	10.00 €
Paëlla royale *(poulet, porc, 2 langoustines et 2 gambas)*	11.00 €

PLATEAU DE FROMAGES *Beillevaire*

	PAR PERSONNE
A partir de 8 personnes	3.00 €

FORMULE VAISSELLE (rendue sale)

Formule entre amis

1 verre, 1 grande assiette et 1 petite assiette et les couverts

2.00 € par personne

Formule prestige

2 verres, 1 flûtes, 1 grande assiette et 1 petite assiette, les couverts, tasse à café

3.00 € par personne

NOS BUFFETS

Prix par personnes

LE CHARCUTIER

(Minimum 15 personnes)

Assortiment de charcuteries présentées
(jambon blanc saucisson sec et ail, andouille de vire)

Terrine de pâté de campagne et rillettes de porc

Rôti de porc et rôti de bœuf, chips

Pain, moutarde et cornichons

Plateau de fromages Beillevaire

Tarte normande

14 €

LE CALBOSCIEN

(Minimum 15 personnes)

(Choix de 2 à 4 salades suivant le nombre de convives)

Taboulé piémontaise, choux chinois, riz au thon, pâte fraîche au surimi, nordique méli-mélo

Assortiment de charcuteries présentées
(jambon blanc saucisson sec et ail, andouille de vire)

Rôti de porc, rôti de bœuf et filet de poulet mariné

Chips et ratatouille *(à partir de 20 personnes)*

Pain, moutarde et cornichons

Plateau de fromages Beillevaire

Tarte amandine

17 €

L'ESSENTIEL

(Minimum 15 personnes)

Terrine de St Jacques

Saumon fumé maison et sa sauce ou rillettes de saumon

Pâté en croûte arlequin de volaille

Filet de poulet mariné

Terrine de légumes

Pain

Plateau de fromages Beillevaire

Tarte citron meringuée

20.90 €

DU CHEF

(Minimum 25 personnes)

Entrée froide au choix dans les saveurs mélangées
(identique pour tout le monde)

Cochon de lait farci avec gratin dauphinois et tatin de légumes du soleil

Plateau de fromages Beillevaire

Fraisier *(suivant saison)*
ou croustillant chocolat
(Dessert identique pour tous les convives)

23.50 €

NOS PLATEAUX REPAS

Retour du marché

Une entrée

Un plat avec garniture

Un dessert

Un petit pain et beurre

18 €

Le gourmet

Saumon fumé et son blini

Filet de volaille mariné à l'indienne et sa terrine de légumes

Fromage du moment

Tarte normande

Un petit pain et beurre

21 €

L'équilibré

Salade de chou chinois

Tranche de cœur de bœuf avec sa garniture du soleil

Fromage du moment

Tarte au chocolat

Un petit pain et beurre

23 €

Le prestige

Pâté en croûte du moment

Filet de saumon rôti avec pâtes au basilic et tomates confites

Fromage du moment

Tarte amandine

Un petit pain et beurre

25 €

INFOS *Utiles*

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Tous nos produits sont réalisés dans notre laboratoire.

POUR LES PLATEAUX REPAS

Minimum de 5 plateaux repas identiques. Délai de 48 heures à l'avance.

POUR LES PLATS CHAUDS

Possibilité de fournir les plats en container chaud pour un minimum de 20 parts.

CONDITIONS DE LIVRAISON

À partir de 20 personnes. Sur la Chabossière et St Herblain bourg 10 €.
Sur le bourg de Couëron 15 € et au-delà 30 €.

HORAIRES D'OUVERTURE

Du mardi au vendredi 7h30 à 19h00
Le samedi 7h30 à 18h00

www.traiteur-brehier.com
02.40.86.03.07

ARTISAN PASSIONNÉ
BOUCHER de France

Suggestion de présentation - Crédit photos Adobe Stock - Création service communication Boucher de France - Ne pas jeter sur la voie publique. Edition 2023.