

# Carte Traiteur



*Stéphane et Sabrina Bréhier*

---

 39 Boulevard de la Libération  
44220 Couëron

 02.40.86.03.07

 brehier.famille@orange.fr

 [traiteurbrehier.com](http://traiteurbrehier.com)

 Boucherie Charcuterie  
Traiteur Brehier

 [brehier\\_boucherie](https://www.instagram.com/brehier_boucherie)



# Les Apéritifs

## Nos pains et brioches:

- **Pain surprise charcuterie 80 pièces** 37€  
(Andouille, Jambon Blanc, Saucisson sec, Saucisson ail, mousse de canard)
- **Pain surprise poisson 80 pièces** 37€  
(Saumon fumé, beurre de crabe, beurre de thon, rilette de saumon, beurre de crevette)
- **Brioche crabe et saumon fumé 50 pièces** 37€
- **Brioche aux légumes 50 pièces** 37€  
(Tomate, concombre, champignons, avocat)



## Nos plateaux froids:

- **Plateaux classiques 20 pièces** 25€  
Base de canapés au pain de mie sur double étage et aromatisés  
Saumon fumé, crevettes, fromage et mousse de canard
- **Le Tradition 20 pièces** 26€  
Base de moelleux de légumes aux différents parfums  
Involtini, Saumon, St-jacques et tomates confites
- **Le Prestige 20 pièces** 28€  
Burger mousse de truite fumée, sphère de St-Jacques sur biscuit sablé,  
pressé de volaille chaud fritté et nougat de foie gras



## Nos plateaux Chauds:

- **Plateau de 24 mini réductions salées** 18€  
Quiche lorraine, saumon, poireaux et pizza
- **Plateau de 20 mini Burger** 26€  
Poulet provençal et Cheeseburger



# Les Entrées

## Les Entrées froides traditionnelles:

(Tous nos produits sont fabriqués dans notre laboratoire)

- Terrine de St-Jacques aux montbazillac 4€ les 100g
- Terrine de crabe maraichère 4€ les 100g
- Foie gras de canard 8€ les 50g
- Saumon fumé maison, blinis et sauce 6,90€ les 100g
- Pâté en croute du moments 4.5€ les 100g
- Coquille Crabe ou Saumon 4.9€ la part
- Assortiments de salades aux choix 4.5€ les 300g

## Les Entrées Chaudes: (la part)

- Croustade de Fruits de mer 4.5€
- Coquille St-Jacques à la bretonne 5,90€
- Feuilleté de St-Jacques et méli-mélo de légumes 5,90€
- Bouchée à la Reine 4,90€
- Gambas rôties à la crème et fondue de poireaux 9,90€



## Les Entrées aux saveurs mélangées: (la part)

- Verrine tartare de crabe et guacamole vinaigrette aux agrumes 7€
- Finger de saumon aux agrumes 7€
- Mille feuille de homard aux tomates pressée 7€
- Tartelettes de saumon marinés et crémeux de yuzu 7€
- Verrine tartare de St-Jacques mousse de fruits exotiques 7€



# Les plats

## Les poissons chauds: (la part)

- Pavé de Sandre au beurre nantais et sa galette de légumes 11€
- Filet de St pierre aux petits légumes et sa julienne de légumes 11€
- Paupiette de saumon sauce poireaux avec risotto de courgette 12€
- Noix de St-Jacques braisée et risotto forestier sauce champagne 13€



## Les viandes cuisinés: (la part)

- Grenadin de porc à la paysanne avec tatin de légumes 11€
- Parmentier au confit de canard 11€
- Cuissot de porcelet et son jus avec pomme de terres campagnarde 11€
- Confits de canard et ses pommes de terres salardaises 12€
- Caille désossée farcie aux foie gras avec gratin dauphinois 12€
- Palet de veau confits basse température et son jus avec écraser de pommes de terre 12€



# Les plats

## Les plats à partager: (la part)

(Possibilité de mise en chaud à partir de 20 personnes)

- Rougail Saucisse et son riz créole 10€
- Choucroute garnie (poitrine, jarretons, francfort, saucisson) 10€
- Tartiflette (500g) 10€
- Poulet Basquaise et son riz Basmati 10€
- Jambalaya de poulet crevettes ananas et chorizo 10€
- Colombo de porc avec riz pilaf 10€
- Couscous Royal 11€
- Paella Royale 11€
- Cochon de lait farci avec gratin dauphinois et tatin de légumes du soleil (minimum 25 personnes) 12€



## Plateau de fromage Beillevaire

- A partir de 8 personne  
28€ ou  
3,50€/personne



## Formule vaisselle (rendu sale):

- Formule entre amis 3€/personne  
(1 verre, 1 grande et 1 petite assiette et les couverts)
- Formule prestige 4€/personne  
(2 verre, 1 flûte, 1 grande et 1 petite assiette, les couverts, tasse à café)



# Nos Buffets

## Le charcutier (minimum 15 personnes) 15€/la part\*

- Assortiment de charcuterie présentée  
(Jambon blanc, saucisson sec et ail, andouille de vire) 100g/personne
- Terrine de pâté de campagne et rilette de porc
- Rôti de porc et rôti de boeuf
- Chips, pain, moutarde, cornichons, beurre
- Plateaux de fromage Beillevaire
- Tarte aux pommes

## Le prestige (minimum 15 personnes) 22€/la part\*

- Terrine de St-Jacques
- Rilette de Saumon
- Pâté en croute du moment
- Filet de poulet mariné
- Terrine de légumes
- Pain, mayonnaise, beurre, moutarde
- Plateaux de fromage Beillevaire
- Tarte citron meringuées

## Le calbossien (minimum 15 personnes) 18€/la part\* (-1€ sans dessert)

- Assortiment de salade (2 à 4 choix suivant le nombre de convives)  
(Taboulé, piémontaise, choux chinois, riz au thon, pâte fraîche au surimi, méli-mélo)
- Terrine de pâté de campagne et rilette de porc
- Rôti de porc, rôti de boeuf et filet de poulet mariné
- Chips, pain, moutarde, cornichons, beurre
- Plateaux de fromage Beillevaire
- Tarte normande

## Le bord de Loire (minimum 25 personnes) 22€/la part\*

- Saumon fumé avec blinis et crème ciboulette
- Cochon de lait farcie avec gratin dauphinois et tatin de légumes du soleil
- Plateaux de fromage Beillevaire
- Fraisier (suivant saison) ou croustillant chocolat  
(Dessert identique pour tous les convives)

\*Tarif sans dessert: -1€



## Les plateaux repas (uniquement froid).

### Plateau du marché 19.90€/la part\*

- Une entrée
- Un plat avec garniture
  - Fromage
  - Dessert
- Un petit pain en beurre

### Plateau le gourmet 21.90€/la part\*

- Terrine de St-Jacques au montbazillac et sa mayonnaise maison
- Filet de volaille marinés à l'indienne et sa semoule aux légumes
  - Fromage du moment
  - Tarte aux pommes
  - Un petit pain en beurre

### Plateau le bien être 23€/la part\*

- Salade de tomates multicolore et mozzarella
- Pave de saumon rôti et sa tarte de légumes du soleil
- Fromage du moment
  - Crème brûlée
- Un petit pain en beurre

### Plateau repas l'équilibré 25€/la part\*

- Pâté en croute du moment
- Filet mignon aux chorizo avec pennes aux tomates confites
  - Fromage du moment
    - Tarte chocolat
- Un petit pain en beurre

\*Tarif TTC (tva à 10%)



## Nos formules dinatoires

### Plateaux de charcuterie

(sur commande pour minimum 10 personnes,  
100g/portion)

- Jambon Bayonne, coppa, pavé piment d'espelette, galet poivre, rosette, chorizo ibérique, jambon blanc
- Cornichons, beurre, oignons grelots

4,90€/  
la part



### Plateau pierrade

(sur commande pour minimum 6 personnes)

- Boeuf
- Dinde
- canard
- Filet Mignon

45€

### Boite cocktail du charcutier

(à partager 8/10 personnes)

- 600g de charcuterie assorties
- 200g de fromages à pâte cuite
- Cornichons, beurre, oignons grelots

49€





## Les colis du boucher

### Le tout cochon

**50€**

(soit 10% de remise)

- 1KG de côte de porc
- 1KG de chipolatas
- 1KG rôti de porc
- 1 Filet mignon (500g)

### Le colis Famille

**47€**

(soit 10% de remise)

- 4 paupiette de veau
- 4 milanaises
- 4 cuisses de poulet
- 4 carrés de boeuf à l'échalote

### Le Mixte

**72€**

(soit 10% de remise)

- 1KG de haché
- 1KG de filet de dinde
- 1KG de côte de porc
- 1KG de chipolatas
- 1 poulet



## Les Infos Utiles

### Les horaires d'ouverture:

- Du mardi au vendredi 8H à 19H
- Le samedi 8H à 18h

### Conditions générales de ventes:

- Tous nos produits sont réalisés dans notre laboratoire

### Conditions de livraisons: (à partir de 20 personnes):

- Sur la Chabossière et St-Herblain Bourg 20€
- Sur le bourg de Couëron 30€
- Au-delas 50€

### Pour les plateaux repas:

- Minimum 5 plateaux repas identique
- Délai de 48H à l'avance

### Pour les plats chauds:

- Possibilité de fournir en container chaud pour un minimum de 20 personnes

