

Fêtes de fin d'année

# NOTRE CARTE Traiteur

Le meilleur du

**SUPER U**  *Plogonnec*



# NOTRE Boucherie

Foie gras français éveiné

65€ le kg

## LABEL ROUGE AUTHENTIQUE (PATTES BLEUES)

Chapon PAC

20,25€ le kg

Poulet PAC

12,90€ le kg

Cuisse de poulet

14,50€ le kg

## VOLAILLE LABEL ROUGE (PRÊT-À-CUIRE)

Dinde fermière

21,90€ le kg

Chapon de pintade

24,00€ le kg

Petit chapon

22,90€ le kg

Canette

17,90€ le kg

Pintade fermière

13,90€ le kg

Pigeonneau

27,95€ le kg

Caille

19,95€ le kg

Coquelet

10,90€ le kg

## VOLAILLE BRETONNE

Chapon PAC breton

20,25€ le kg

Poularde bretonne

22,90€ le kg

## DÉCOUPE VOLAILLE LABEL ROUGE (PRÊT-À-CUIRE)

Cuisse de chapon

20,75€ le kg

Suprême de chapon

24,50€ le kg

Cuisse de poularde

20,75€ le kg

Suprême de poularde

24,50€ le kg

Filet de canard

25,90€ le kg

Cuisse de canard

17,85€ le kg

Cuisse de pintade

17,50€ le kg

## GIBIER FRANÇAIS

Rôti de cerf	37,50€ le kg
Rôti d'autruche	47,50€ le kg
Rôti de cuissot de sanglier	22,90€ le kg
Rôti de chevreuil	46,50€ le kg

## VIANDES FESTIVES

Rôti d'agneau Maître d'hôtel	31,90€ le kg
Rôti de veau Orloff	29,80€ le kg
Filet mignon de porc Orloff	21,50€ le kg
Filet mignon de porc chèvre	21,50€ le kg
Filet mignon de porc forestier Maître d'hôtel	21,50€ le kg
Filet mignon de porc ail et fines herbes	21,50€ le kg
Rôti de porc montagnard	17,90€ le kg
Rôti de porc pruneaux ou abricots	15,90€ le kg
Pintade farcie raisin cognac ou marron cognac	20,95€ le kg
Pintade farcie aux cèpes et au foie gras	22,80€ le kg
Cuisse de pintade farcie marron cognac	19,95€ le kg
Cuisse de pintade farcie raisin cognac	19,95€ le kg
Cuisse de pintade farcie cèpes et foie gras	27,40€ le kg
Suprême de pintade farcie marron cognac	24,95€ le kg
Suprême de pintade farcie raisin cognac	24,95€ le kg
1/2 rôti de dinde farcie aux cèpes et foie gras	17,95€ le kg
Filet de poulet marron cognac	18,95€ le kg
Caille farcie au raisin et cognac	4,95€ pièce
Mille-feuille poulet, saumon fumé, fromage ail et fines herbes	3,99€ pièce
Rôti de canard cèpes et foie gras	26,95€ le kg
Filet de canard au foie gras, figue et miel	5,90€ pièce
Filet de canard boudin blanc, façon tournedos	4,90€ pièce



## NOUVEAU CAVE DE MATURATION

Découvrez nos viandes maturées auprès de nos bouchers.  
30 jours de maturation au minimum.



## NOS FARCES MAISON

Farce raisin/cognac	15,90€ le kg
Farce marron/cognac	15,90€ le kg
Farce cèpes/foie gras	17,90€ le kg

Pour vos fêtes, retrouvez nos bêtes de concours prisées au festival de Guerlesquin.



Nos produits sont préparés sur place.  
Toutes les viandes sont d'origine France.  
Le bœuf, le porc, le veau et l'agneau de Bretagne.



LES COMMANDES SONT À PASSER JUSQU'AU :

Samedi 20 décembre pour le mercredi 24 décembre  
Samedi 27 décembre pour le mercredi 31 décembre

Les commandes sont à retirer directement à la boucherie.

## LE PLATEAU du Poissonnier



Composition pour 1 personne :

1/2 araignée  
8 langoustines cuites, calibre 20/30  
50g de bigorneaux cuits  
6 bulots cuits  
50g de crevettes grises  
6 crevettes roses, calibre 30/50  
4 huîtres creuses n°3  
2 pinces de tourteaux calibre 12/20

**19,90€  
LA PART**





# LA DOUCEUR BORÉALE

Amuse-bouche

## ENTRÉE

Terrine de saumon et Saint-Jacques aux algues (100g env.)

ou

Crumble de parmesan, butternut et châtaignes grillées

## PLAT

Jambon à l'os, sauce forestière, pommes grenailles à l'estragon

ou

Filet de merlu au citron vert, purée de choux-fleurs à la vanille et ses petits légumes

## DESSERT

Dôme chocolat ou fruits rouges

**27,90€**  
PAR PERSONNE

# FLOCONS ET Saveurs

Duo de mise en bouche

## ENTRÉE

Foie gras nature (80gr env.)

ou

Duo d'artichauts garnis Saint-Jacques/agrumes et tomme du Nevet aux algues, accompagné d'une salade composée

## PLAT

Suprême de pintade aux girolles, mille-feuille de pommes de terre, légumes poêlés

ou

Filet mignon aux aïrelles, risotto de riz vénéré et poireaux

ou

Dos de lieu jaune, sauce beurre jaune et purée de choux-fleurs à la vanille

## DESSERT

Dôme chocolat ou fruits rouges

**32,90€**  
PAR PERSONNE

# LA CARTE Traiteur

## ENTRÉES

Terrine de la mer, saumon et Saint-Jacques aux algues (100g env.)	4,50€ pièce
Crumble de parmesan, butternut et châtaignes grillées	4,99€ pièce
Duo d'artichauts garnis Saint-Jacques/ agrumes et tomme du Nevet aux algues	5,50€ pièce

## NOS FOIES GRAS

- Foie gras
- Foie gras aux algues
- Foie gras marbré aux figues

**13,50€**  
LES 100G

**14,50€**  
LES 100G



## PLATS

Jambon à l'os, sauce forestière, pommes grenailles à l'estragon 9,90€

Suprême de pintade aux girolles, mille-feuille de pommes de terre, légumes poêlés 12,50€

Dos de lieu jaune, sauce beurre jaune et purée choux-fleurs à la vanille 13,50€

Filet mignon aux aïrelles, risotto de riz vénéré et poireaux 13,50€



Suprême de pintade aux girolles, mille-feuille de pommes de terre, légumes poêlés

Dos de lieu jaune, beurre jaune et purée choux-fleurs vanille

LES COMMANDES SONT À PASSER JUSQU'AU :

Samedi 20 décembre pour le 24 décembre

Samedi 27 décembre pour le 31 décembre

A retirer directement au traiteur.

La part

9,90€



# NOS DÉLICES Sucrées

## BÛCHES PÂTISSIÈRES (4/6/8 PARTS)

### Caresse d'Équateur

Mousse chocolat lait & cœur passion exotique

Sous la douceur du chocolat au lait, un cœur passion apporte une touche ensoleillée : un mariage entre tendresse et vivacité.

### La Balade Boréale

Mousse vanille et insert fruits rouges

La mousse vanille rencontre la fraîcheur des fruits des bois, sous la garde d'un cerf en chocolat blanc, pour une forêt sucrée et poétique.

### Le Crémuscle Gourmand

Mousse chocolat et praliné croustillant

Sous un glaçage miroir profond se révèlent l'intensité d'un cacao noble et le fondant d'un praliné croustillant : une bûche élégante et puissante.

### Le Chant du Verger

Mousse caramel beurre salé, pommes caramélisées, praliné chocolat

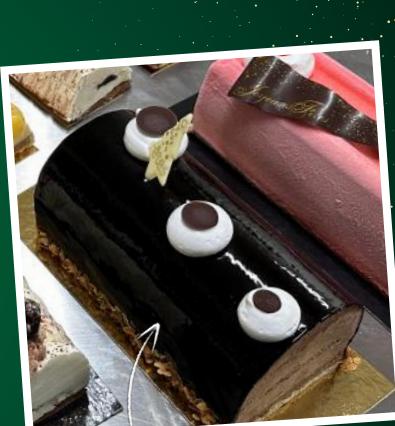
Pommes fondantes, biscuit croustillant et caramel beurre salé : une promenade d'automne aux parfums de verger et de souvenirs d'enfance.



Le Chant du Verger



La balade boréale



Le Crémuscle Gourmand



3,40€  
LA PART

## BÛCHES GLACÉES (6 PARTS)

Vanille fraise  
Chocolat caramel  
Exotique  
Vanille framboise

20,40€  
LA BÛCHE

## VACHERINS (8 PARTS)

Vanille chocolat  
Vanille framboise  
Exotique  
Vanille fraise

23,90€  
LE VACHERIN

## BÛCHES CRÈME AU BEURRE (4/6/8 PARTS)

DISPONIBLE À LA PART ÉGALEMENT

Vanille  
Chocolat  
Praliné  
Café

3,20€  
LA PART

## NOS PAINS SPÉCIAUX

Pain de seigle citron	2,00€
Pain de campagne aux figues	2,00€
Pain pruneaux miel	2,20€
Pain abricots noisettes	2,50€
Pain de mie nature	2,50€
Pain de mie aux figues	2,70€
Pain d'épices	6,95€

## LES COMMANDES SONT À PASSER JUSQU'AU :

Vendredi 19 décembre pour le 24 décembre  
Vendredi 26 décembre pour le 31 décembre  
A retirer directement à la Boulangerie.



# POUR VOS FÊTES, faites confiance à nos équipes



Équipe Boucherie



Équipe Boulangerie  
Pâtisserie



Équipe Charcuterie Traiteur



Équipe Poissonnerie

Zone de Boutelec  
29180 Plogonnec  
02 98 91 70 26

**SUPER U** *Plogonnec*