

Fêtes de fin d'année

NOTRE CARTE *Traiteur*

Le meilleur du

SUPER  *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



photo non contractuelle

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 aïelles, 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 13,50€
Foie gras aux algues LES 100G

Foie gras marbré aux figues 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 aïelles, 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.

NOS DÉLICES Sucrées

BÛCHES PÂTISSIÈRES (4/6/8 PARTS)

3,40€
LA PART

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 Crépuscule 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 Crépuscule Gourmand

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 Boutefelec
29180 Plogonnec
02 98 91 70 26

SUPER  *Plogonnec*