

Notre carte pour vos fêtes

Alain Rault

Artisan Boucher Charcutier Traiteur



Nos produits sont réalisés "maison"  
sur place et par des professionnels

25, place Foch à PLOUHA

**02 96 22 50 30**

[www.boucherie-traiteur-rault-plouha.fr](http://www.boucherie-traiteur-rault-plouha.fr)

5<sup>ème</sup>  
Grand Prix  
d'excellence  
National  
**PÂTÉ**  
2009/2010

2<sup>ème</sup>  
Grand Prix  
d'excellence  
National  
**SAUCISSE**  
2011/2012

4<sup>ème</sup>  
Grand Prix  
d'excellence  
National  
**PÂTÉ CRÉATIF**  
2013/2014

5<sup>ème</sup>  
Grand Prix  
d'excellence  
National  
**SAUCISSE**  
2013/2014

4<sup>ème</sup>  
Grand Prix  
d'excellence  
National  
**SAUCISSE**  
2014/2015

MENUS • PLATS CUISINÉS • VOLAILLES • BUFFETS • COCKTAILS...

**ET PENSEZ À NOS PLATS À EMPORTER**



## Idées Apéritives

- Réductions salées chaudes & froides
- Mises en Bouche



## Entrées Froides

- Saumon fumé Écossais Maison Le kg **66,85 €**
- Homard à la Parisienne (origine Canada) **12,95 €**
- Tartare de Saumon, citron, aneth Les 100 g **3,20 €**
- Crevettes à la Méditerranéenne ou Provençale Le kg **39,85 €**
- Foie gras de Canard entier (la tranche de 50 g) La pièce **6,00 €**
- Terrine de Sanglier aux Marrons Le kg **19,50 €**
- Terrine du Chef au Foie gras Le kg **29,85 €**
- Terrine de Lièvre au cidre Le kg **22,80 €**

## Entrées Chaudes

- Cassolette de Ris de Veau à la Bretonne La pièce **6,50 €**
- Feuilleté de Ris de Veau La pièce **5,95 €**
- Surprise au Foie gras et à la Compote d'oignons La pièce **5,75 €**
- Cassolette aux queues de Langoustines au Porto blanc La pièce **6,95 €**
- Coquille de St-Jacques à la Bretonne La pièce **4,95 €**
- Cassoline de Noix de St-Jacques à la Fondue de Poireaux La pièce **5,90 €**
- Cassoline de Saumon aux petits légumes La pièce **5,50 €**
- Feuilleté de St-Jacques au Sancerre La pièce **4,95 €**

Pensez à passer vos commandes !

  
Nos produits sont réalisés maison



## Menu Plaisir

18,90 €

Mises en bouche  
6 pièces par personne

~  
Coquille de Saint-Jacques  
à la Bretonne

~  
Suprême de Pintade  
sauce maraîchère,  
accompagné  
d'une Poêlée bretonne  
et d'un Gratin dauphinois  
aux Girolles

## Menu Tendance

21,50 €

Mises en bouche  
6 pièces par personne

~  
Cassoline de Saumon  
aux petits légumes

~  
Mini-rôti de Chapon  
sauce Foie gras, accompagné  
d'une poêlée maraîchère et  
de pommes de terre gratinées  
à la Savoyarde

Pour l'achat de 5 menus,  
une bouteille de ma cuvée  
personnelle vous est offerte.

## Menu Prestige

25,90 €

Mises en bouche  
6 pièces par personne

~  
Tartare de Saumon  
citron et aneth

~  
Cassolette de Ris de Veau  
à la Bretonne

~  
Médaille de Filet mignon  
de Porcelet, accompagné d'un  
Écrasé de Pommes de terre aux  
Châtaignes et d'une Pomme rôtie  
aux Champignons et Lardons

## Menu Gourmet

28,50 €

Mises en bouche  
6 pièces par personne

~  
Médaille de Foie gras  
de Canard entier

~  
Filet de Bar, sauce forestière

~  
Cuisse de Canette  
sauce Foie gras,  
accompagnée d'une Pomme rôtie  
aux Champignons et Lardons  
et sa julienne de légumes

## Poissons Cuisinés

accompagnés de 2 légumes

- Filet de Bar, sauce Forestière.....la part **12,50 €**
- Médaillon de Lotte, sauce Champagne..... la part **11,85 €**

## Viandes Cuisinées

accompagnées de 2 légumes

- Suprême de Chapon aux Champignons forestiers .....la part **9,85 €**
- Mini-rôti de Chapon, sauce Foie gras..... la part **9,95 €**
- Fondant de Pintade, farce aux cèpes et bolets..... la part **9,95 €**
- Cuisse de Canette confite, sauce au Cidre.....la part **9,50 €**
- Médaillons de Filet Mignon de Porcelet.....la part **8,85 €**
- Mijoté de Cerf, sauce St-Emilion..... la part **8,50 €**
- Filet Mignon de Sanglier, sauce Grand Veneur.....la part **9,50 €**
- Suprême de Pintade, sauce maraîchère.....la part **9,50 €**

## Les Volailles & Gibiers crus, préparés

- Chapon fermier
- Pintade fermière
- Faisan
- Pigeon
- Caille
- Cuissot de Sanglier
- Gigue de Chevreuil
- Magret de Canard
- Oie fermière
- Pintade (désossée)  
farci forestière
- Rôti de Chapon farci  
au Foie gras

Farce maison  
pour volailles



PRIX  
au  
COURS



Communicolor - 02 96 42 24 85 - Reproduction interdite 12/20

## Les Accompagnements

Poisson, Viande, Gibier, ...  
À chaque plat son  
accompagnement!

- Gratin dauphinois aux girolles
- Pommes rôties aux champignons et lardons
- Julienne de légumes
- Poêlée bretonne
- Pommes de terre gratinées à la savoyarde
- Écrasé de pommes de terre aux châtaignes
- Gratin de patates douces