



Vincent Breton

ET TOUTE SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
DE

Les fêtes de fin d'année sont toujours des moments privilégiés : elles permettent de tourner la page sur l'année qui se termine et surtout de nous donner plein d'espoir sur cette nouvelle année à venir.

C'est pourquoi toute notre équipe est à votre écoute pour faire de cette période de partage et de convivialité un moment unique et mémorable.

Bonnes Fêtes de fin d'année!



Nous préparons/élaborons nos produits directement dans notre cuisine



Nous favorisons les productions locales et/ou labélisées



Nous privilégions les produits frais et de saison



Nous évitons tous produits superflus et/ou nocifs pour la santé

05 49 56 52 05

COOP ★ PLACE SADEBRIA
86800 SEVRES-ANXAUMONT

breton.coop@orange.fr

vincentbretontraiteur.fr

VincentBretonTraiteur



MENU

- FÊTES DE FIN D'ANNÉE -
2023 / 2024

Traditions Bouchères

Volailles de Bellefonds (en direct du producteur)

- 22,90€/kg • Poularde
- 21,90€/kg • Poulet de Noël
- 14,90€/kg • Pintade
- 23,90€/kg • Oie

Volailles fermières (Landaises)

- 17,50€/kg • Chapon
- 18,90€/kg • Mini chapon
- 22,50€/kg • Pintade chaponnée
- 20,90€/kg • Dinde
- 28,90€/kg • Magret de canard

Produits festifs

- 39,90€/kg • Bison de Valvidienne (86)

Farces maisons (14,90€/kg) • Morilles / du chef / foie gras raisins secs macérés à l'armagnac

Sur demande, nous pouvons désosser/farcir nos volailles.

Gibiers

- 29,90€/kg • Rôti de cervidé
- 35,90€/kg • Rôti de sanglier
- 35,90€/kg • Gigue de chevreuil

Bœuf (race Parthenaise)

- 49,90€/kg • Tournedos
- 25,90€/kg • Rôti
- 26,90€/kg • Pièce à fondue
- 24,90€/kg • Côte

Agneau

- 22,90€/kg • Gigot avec os
- 24,90€/kg • Carré

Veau

- 26,90€/kg • Rôti
- 28,90€/kg • Pavé

Mises en bouche festives

Plateau de petits fours froids (24,00€/16 pièces)

- Navette à la mousse de canard
- Mini bouchée à la reine
- Mini burger au saumon fumé
- Tartelette de boudin noir au spéculos

Les minis basiques (7,90€/15 pièces)

- Pizzas
- Quiche poireaux
- Tartelette chèvre et tomates confites

Les verrines (18,90€/12 pièces)

- Verrine de mousse de saumon et guacamole
- Mini crème brûlée au foie gras
- Verrine de butternut et graine de sésames

Les Traditionnels

- 58,90€/kg • Saumon fumé au bois de hêtre
- 119,90€/kg • Foie gras de canard mi-cuit
- 19,90€/kg • Boudin blanc nature
- 29,90€/kg • Boudin blanc truffé ou au ris de veau

Mets traiteur

Entrées

- 21,90€/kg • Terrine de saumon
- 13,90€/kg • Galantine de volaille
- 20,00€ pièce • 1/2 langouste à la Parisienne
- 5,90€ pièce • Coquille de saumon sur son lit de macédoine mayonnaise
- 20,90€/kg • Pâté en croûte
- 119,90€/kg • Foie gras

Poissons

- 6,90€ part • Couronne de sole aux st jacques, julienne de légumes et crème de chorizo
- 6,90€ part • Encornet farce fine de poisson sauce américaine et fenouil braisé
- 9,90€ part • Filet de sandre au beurre blanc et fricassée de champignon
- 9,90€ part • Cassolette de st jacques à la fondue de poireaux et crème de cognac

Viandes

- 7,90€ part • Suprême de pintade sauce foie gras
- 7,90€ part • Pavé de veau sauce morilles
- 7,90€ part • Civet de sanglier
- 7,90€ part • Cervidé sauce grand veneur
- 7,90€ part • Estouffade de bison
- 7,90€ part • Filet mignon en croûte duxelles de champignon et sauce forestière
- 7,90€ part • Emincé de chapon sauce suprême

Garnitures (2,00€/la part)

- Pomme duchesse / Poire pochée au vin / Flan de carotte / Poêlée de marron / Pomme de terre farcie à la purée de butternut



Dates limites de commandes

19/12 pour Noël

24/12 pour le Nouvel An

Dates limites de retraits

Le 24/12 pour Noël

& le 31/12 pour le nouvel an

entre 7h30 et 16h00

Formule Menu

3 formules au choix :

15€ * Entrée + plat
ou
Plat + dessert

18,90€ * Entrée + plat + dessert

29,90€ * Apéro + entrée + plat + dessert

Apéro

- * Mini crème brûlée de foie gras, mini burger au saumon fumé, mini bouchée à la reine, navette à la mousse de canard, verrine de butternut aux graines de sésames

Entrée au choix

- * Bouchée à la reine

ou

- * Coquille de saumon

ou

- * 1 tranche de foie gras 30gr et 1 tr de saumon fumé (supplément de 5,00€)

Plat au choix

- * Suprême de pintade sauce foie gras

ou

- * pavé de veau sauce morille

ou

- * filet de sandre au beurre blanc accompagné d'une pomme duchesse et d'un flan de carotte

Dessert au choix

- * Macaron chocolat à la crème praliné

ou

- * Tartelette citron meringué revisité

Menu enfant 10,00€

Entrée

- Mousse de canard

Plat

- Emincé de chapon & pomme duchesse

Dessert

- Macaron chocolat crème nutella