



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 -

2024 / 2025

## DateS LimiteS de CommandeS

Le 16/12 pour Noël & le 23/12 pour le Nouvel An

## DateS LimiteS de RetraitS

Le 24/12 pour Noël & le 31/12 pour le nouvel an  
entre 7h30 et 17h00

## OuvertureS ExceptionnelleS

Les lundis 23/12 et 30/12 de 7h30 à 13h00 et de 15h00 à 19h30

Le 24/12 & le 31/12 de 7h30 à 17h00

Vincent Breton  
TRAITEUR  
DEPUIS 1997

# Traditions Bouchères

# Mises en bouche festives

# Les Traditionnels

# Formule Menu

## 3 formules au choix :

16€ \* Entrée + plat  
OU  
Plat + dessert

20€ \* Entrée + plat + dessert

32,90€ \* Apéro + entrée + plat + dessert  
(FOIE GRAS : supplément de 5,00€)

## Volailles de Bellefonds (en direct du producteur)

23,90€/kg \* Poularde  
15,90€/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 ou du chevreuil ou foie gras Au choix

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

## Boeuf (race Parthenaise)

54,90€/kg \* Tournedos  
27,90€/kg \* Rôti  
27,90€/kg \* Pièce à fondue  
27,90€/kg \* Côte

## Agneau

25,90€/kg \* Gigot avec os  
25,90€/kg \* Carré

## Veau

26,90€/kg \* Rôti  
28,90€/kg \* Pavé

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

\* Navette à la mousse de canard  
\* Mini bouchée à la reine  
\* Briochette d'escargot  
\* Canelé salé

## 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 mousse de chèvre et abricot sec

Les compositions et les quantités pour chaque ensemble de mises en bouches sont fixes et non modifiables

65,90€/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

# Mets traiteur

## Entrées

8,90€ l'assiette \* Assiette d'escargots (en coquille ou en feuillantine - 12 pièces)  
24,90€/kg \* Terrine de saumon  
24,90€/kg \* Galantine de volaille  
5,90€ pièce \* Coquille de saumon sur son lit de macédoine mayonnaise  
24,90€/kg \* Pâté en croûte  
119,90€/kg \* Foie gras  
5,50€/pièce \* Bouchée à la reine au ris de veau

## Poissons

6,90€ part \* Couronne de sole aux st jacques, julienne de légumes et crème de chorizo  
8,90€ part \* Filet de cabillaud, crumble noisette et écrasé de patate douce, sauce safranée  
9,90€ part \* Cassolette de st jacques à la fondue de poireaux et crème de cognac

## Viandes

8,50€ part \* Poularde aux girolles  
8,50€ part \* Pavé de veau sauce morilles  
8,50€ part \* Cervidé sauce madère  
8,50€ part \* Estouffade de bison  
8,50€ part \* Suprême de chapon de pintade, farce aux marrons et sauce au foie gras  
8,50€ part \* Cochon de lait farci sauce forestière

## Garnitures (2,00€/la part)

\* Flan de carotte / Fricassée de champignons / Gratin dauphinois / Tagliatelles de légumes

## Apéro

\* Briochette d'escargot, canelé salé, tartelette chèvre / tomate confite  
navette mousse de canard, verrine mousse chèvre abricot

## Entrée au choix

\* Bouchée à la reine

ou

\* Coquille de saumon

ou

\* 1 tranche de foie gras (30gr. env.) & 1 tranche de saumon fumé  
(supplément de 5,00€)

## Plat au choix

\* Suprême de poularde aux girolles, flan de carotte et gratin dauphinois

ou

\* Pavé de veau sauce morille, flan de carotte et gratin dauphinois

ou

\* Couronne de sole aux St Jacques,  
julienne de légumes et crème de chorizo

## Dessert au choix

\* Dôme poire caramel

ou

\* Charlotte au chocolat

# Menu enfant 12,00€

## Entrée

\* Mousse de canard

## Plat

\* Émincé de chapon &  
gratin dauphinois

## Dessert

\* Feuillantine chocolat