



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 labellisées



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 17/12 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 22/12 et 29/12 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

## Volailles de Bellefonds (en direct du producteur)

24,90€/kg • Poularde  
16,90€/kg • Pintade  
24,90€/kg • Oie

## Volailles fermières (Landaises)

17,50€/kg • Chapon  
18,90€/kg • Mini chapon  
24,90€/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 chef 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  
29,90€/kg • Rôti  
29,90€/kg • Pièce à fondue  
27,90€/kg • Côte

## Agneau

29,90€/kg • Gigot avec os  
28,90€/kg • Carré

## Veau

29,90€/kg • Rôti  
29,90€/kg • Pavé

# Mets traiteur

## Entrées

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  
98,90€/kg • Foie gras  
6,00€/pièce • Bouchée à la reine au ris de veau

## Poissons

8,90€ part • Filet de sandre au beurre blanc  
9,90€ part • Cassolette de st jacques à la fondue de poireaux et crème de cognac

## Viandes

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 volaille farci aux champignons, sauce au foie gras

## Garnitures (2,00€/la part)

• Duxelle de champignons / Gratin dauphinois / Écrasé de butternut / Flan de carotte / Pommes dauphines

## Les Traditionnels

65,90€/kg • Saumon fumé au bois de hêtre  
98,90€/kg • Foie gras de canard mi-cuit  
19,90€/kg • Boudin blanc nature  
21,90€/kg • Boudin blanc truffé

## Formule Menu

### 2 formules au choix :

16€ • Entrée + plat  
ou  
Plat + dessert

20€ • Entrée + plat + dessert  
(Assiette terre/mer : supplément de 5,00€)

### Entrée au choix

• Bouchée à la reine

ou

• Coquille de saumon sur son lit de macédoine mayonnaise

ou

• Assiette Terre / Mer

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

### Plat au choix

• Suprême de volaille farci aux champignons, sauce au foie gras

ou

• Pavé de veau sauce morilles

ou

• Filet de sandre au beurre blanc

### 1 garniture au choix

Gratin dauphinois / Écrasé de butternut / Flan de carotte / Pommes dauphines

### Dessert au choix

• Dôme pomme caramel

ou

• Entremet chocolat praliné