



Vincent Breton

ET TOUTE SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT

DE

Bonnes Fêtes de fin d'année!



Nous préparons/élaborons nos produits directement dans notre cuisine



Nous favorisons les productions locales et/ou labelisées



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



L

es 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.



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

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

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**