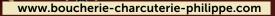


VOTRE BOUCHER · CHARCUTIER · TRAITEUR



14, RUE DE MONCONTOUR
TRÉGUEUX

02 96 71 26 81





Pains surprises sur commande



pièce **33,00** pièce **36,00 €** O Pain Surprise Poisson 40 toasts

O Mini Quiche

pièce **0,90**€ pièce **1,90 €** O Mini Burger

pièce **1,40 €** O Croustillant de la Mer

pièce **1,30 €** O Navette de saumon

pièce **1,20 €** O Croque à la truffe

pièce **3,²⁰ €** O Cake saumon ou St-Jacques

pièce **2,¹⁰ €** O Verrine au choix Saumon crème amande ou Poulet courgette curry ou St-Jacques légumes croquants

nos **Entrées** froides

- O Coquille de saumon à la Parisienne pièce 5,60 €
- pièce **22,**00€ O Demi-langouste à la Parisienne
- pièce **5,^{20 €}** O Finger Périgourdin
- pièce **6,00 €** O Fond d'artichaut Norvégien
- kg **77,00€** O Saumon gravlax
- kg **77,⁰⁰€** O Saumon fumé
- kg **130,00**€ O Foie gras mi-cuit
- pièce **5,⁵⁰ €** O Eclair de saumon
- kg **37,00€** O Pâté en croûte au foie gras
- kg **35,00**€ O Terrine gourmande
- kg **54,00**€ O Rillettes de St-Jacques
- kg **52,00 €** O Rillettes de saumon
- kg **40,**50€ O Rillettes de maquereau
- kg **53,00€** O Terrine saumon et St-Jacques













nos **Entrées** chaudes

- O Coquille St-Jacques
- O Bouchée au ris de veau et morilles
- O Bouchée aux fruits de mer
- O Cassolette de St-Jacques et poireaux
- O Feuilleté de St-Jacques et patate douce
- O Escargots de Bourgogne farcis
- O Boudin blanc nature
- Boudin blanc truffes et morilles

- pièce **5,¹º €**
- pièce **5,⁵⁰ €**
- pièce **4,**50 €
- pièce **5,60** €
- pièce **5,40 €**
- 12aine **8**_00€
 - kg **18,00**€
- kg **25,00** €

nos **Poissons** cuisinés

- O Lotte au safran riz basmati et légumes de saison
- O Saint-Pierre homardine riz et fondue de poireaux
- **13,00 €**/pers. O Brochette Saumon, St-Jacques, gambas et lotte beurre blanc et piment d'Espelette - riz basmati et légumes de saison
- **13,^{50 €}/pers**.
- **14,00 €**/pers.

nos Viandes cuisinées

- O Rôti de veau et foie gras poêlé girolles et jus corsé - légumes rôtis
- O Pintade farçie au morilles sauce vin jaune - légumes rôtis
- O Chapon fermier et sa farce gratin dauphinois
- Civet de cerf sauce grand veneur - légumes rôtis

- **13,80 €**/pers.
- **14,^{50 €}/pers**.
- **13,^{50 €}/pers**.
- **11,00 €**/pers.



*Volailles et foie gras, sous réserve de















- O Filet de bœuf
- O Tournedos
- O Rôti de bœuf
- O Côte de bœuf
- O Rôti de veau
- O Rôti de veau bacon fromage
- O Rôti de porc bacon fromage
- O Rôti de porc italien
- O Gigot d'agneau
- O Epaule d'agneau nature
- O Epaule d'agneau roulée ou farcie

nos Volailles

farce maison

- Dinde Chapon Pintade
 - Caille Oie Pigeon
 - O Canard (cuisses et magrets)

notre *Gibiet*marinade maison,
sauce grand veneur

Daguet (Cerf de Boisgervilly)

ACCOMPAGNEMENTS



Gratin Dauphinois 14,60 €/kg
Poêlée de champignons forestière 25,20 €/kg
Purée de céleri / poire 13,90 €/kg
Purée potimarron / châtaignes 13,90 €/kg

nos **Pierrades**

sauces maison

4 viandes 6,^{50 €}/pers. **Bœuf, veau, porc, dinde et lard fumé**

5 viandes

8,⁵⁰ €/pers.

Bœuf, veau, porc, dinde, canard et lard fumé

Raclette sur plat avec from ages fermiers

12,^{15 €}/pers.

1* jambon blanc, 1* jambon cru, 2* saucisson sec, 2* saucisson à l'ail, 1* andouille, 1* coppa, 1* bacon, 1/2* lard rôti

1* = 1 tranche

Pour des repas réussis, passez vos commandes



Avant le samedi 21 décembre pour Noël

Avant le <mark>lundi 30 décembre</mark> pour le *Jour de l'An*

NOUS SERONS OUVERTS

les lundis **23 et 30 décembre** - 8h à 12h30 les mardis **24 et 31 décembre** - 8h à 15h le jeudi **26 décembre** - 8h à 12h30



Fermeture

les mercredis 25 décembre et 1^{er} janvier 2025 Communicolor - 02 96 42 24 85 - 11/24 - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE