

Carte des Fêtes
2020



BRETON TRAITEUR
DEAUVILLE

4 Générations de Savoir-faire



Les pièces de Buffet



Mauricette à la mousse de foie gras	2,15 €
Mini croissant jambon Serrano et roquette	2,15 €
Pain surprise charcuterie (minimum 40 sandwiches)	29,00 €
Pain surprise fromage	34,50 €
Pain surprise végétarien	35,00 €
Pain surprise (1/2 poisson et 1/2 charcuterie)	40,00 €
Pain surprise de la mer (crabe, saumon fumé, tarama)	45,00 €
Pain surprise saumon fumé	49,50 €
Corbeille de légumes crus avec ses sauces pour 10 pers.	62,00 €
Corbeille de Fruits rouges à croquer pour 10 pers.	62,00 €



Petits fours chauds

Quiche, pizza, croque-monsieur, mini croque, mini croque à la truffe, saucisse feuilletée, feuilleté jambon, tortillon fromage, saumon ou graines, tartelette thon ou saumon, poireau ou oignon, pruneau bacon, mini bouchée d'escargots, de fruits de mer, à la Reine ou au fromage.

1,00 €
pièce

Canapés de pain de mie

Saucisson sec, anchois, jambon de parme, mousse de foie gras, tomate œuf dur, fromage frais et fines herbes, roquefort noix, crabe, asperge, saumon fumé, tarama, tarama de homard, tartare de légumes.

1,20 €
pièce

Mini desserts

Eclair chocolat ou café, tartelette aux fruits, tarte au citron, moelleux au chocolat, macarons, cannelés, mini tatin aux pommes.

1,25 €
pièce



Les Amuse-bouche & Les Tapas



Les bouchées froides

- Verrine de guacamole et crabe
- Verrine de moscovite au saumon
- Crostini de foie gras et figues
- Tartare de saumon frais et saumon fumé
- Mascarpone au Yuzu et saumon fumé
- Gambas à l'aneth et à l'ail
- Mascarpone au curry et Serrano en chiffonnade
- Crostini de terrines
- Mille-feuilles mangue et foie gras
- Mille-feuilles foie gras et pain d'épices
- Délice de rillettes de poisson
- Bagel au Saumon ou Bagel au Pastrami



Les Tapas

Assiette d'accras de morue (12 pièces)	8,20 €
Assiette de calamars à la romaine (10 pièces)	8,20 €
Stick de chèvre (10 pièces)	8,20 €
Assiette de petits paniers de volaille thaï (8 pièces)	8,20 €
Assiette de mini cheeseburgers (boeuf 6 pièces, volaille 8 pièces)	11,20 €
Assiette de gambas en beignet (8 pièces)	11,20 €
Assiette de gambas en cage de pommes de terre (8 pièces)	11,20 €
Assiette de mini crabes farcis (8 pièces)	11,20 €
Assiette d'aiguillettes de colin d'Alaska en beignet (8 pièces)	11,20 €
Assiette de pépites de volaille barbecue (8 pièces)	11,20 €



La pièce
1,80 €

Minimum de commande
requis par sorte :
4 pièces

Les bouchées chaudes

- Etuvée de queues d'écrevisses à l'américaine
- Moules à la crème normande
- Croustillant à l'andouille
- Espuma de boudin noir et pommes



Les Entrées

Les Poissons



Focaccia espagnole ou italienne	6,10 €
Terrine de Langoustes	la part env. 7,80 €
Terrine d'Ecrevisses	la part env. 7,80 €
Terrine de Lotte aux asperges vertes ...	la part env. 7,80 €
Tatin de Foie Gras et pommes caramélisées	8,00 €
Mille-feuilles de Foie Gras et figues	8,60 €
Panna cotta de Homard aux légumes confits	8,60 €
Dôme de saumon fumé au curry	8,60 €
Bavarois de Saint-Jacques et sa duxelles de cèpes ..	8,60 €
Demi-homard mayonnaise	26,00 €
Demi-langouste mayonnaise	29,50 €
Salade de homard, antipasti de légumes, mesclun	26,00 €



Rôti de Lotte et Langoustes aux trompettes de la mort	15,50 €
Dos de Cabillaud à l'aigre-doux, à la crème ou écailles de courgettes	8,20 €
Feuilleté de Saumon farci individuel	9,00 €
Ecrevisses à la nage	10,40 €
Filet de Bar, crème d'aneth	12,00 €
Filets de Rouget, antipasti de légumes ou crème de chorizo	10,90 €
Lotte à l'américaine	15,80 €
Blanquette de Lotte, petits légumes glacés	15,80 €
Diamant de Saint-Jacques au cidre et pommes ou aux cèpes (4 pièces)	17,50 €
Filet d'Ombre chevalier aux agrumes	12,00 €
Risotto de Camaron aux truffes	19,90 €
Homard à l'Américaine	la part 52,00 €

Supplément Sauce 3,00 € la part : Crème, américaine, agrumes, aneth, champagne ou truffes.

Le Saumon



Saumon Ecossais Label Rouge mariné à l'aneth	la part de 9,50 € à 11,50 €
Saumon Gravlax	la part de 12,00 € à 14,00 €
Saumon Fumé Ecossais tranché main	la part de 12,50 € à 14,50 €



Les Viandes

Les Garnitures



Tournedos de filet de Veau farci aux cèpes	12,00 €
Caille rôtie aux raisins et céleri	9,50 €
Carré d'Agneau en croûte d'herbes	11,00 €
Magret de Canard à l'Apicius, orange ou framboises	10,90 €
Suprême de Chapon truffé, sauce Foie Gras ..	14,00 €
Pavé de Cerf sauce grand veneur	15,00 €
Grenadin de Veau sauce aux morilles	16,00 €
Briochette de Ris de Veau braisé, morilles et petits légumes.....	15,00 €
Filet de Bœuf brioché sauce à la truffe	20,00 €
Chateaubriand de Bœuf jus réduit	20,00 €

Supplément Sauce 3,00 € la part : Framboise, porto, grand veneur, orange, apicius, morilles, foie gras ou truffes.

Goûtez notre sélection de Boudin Blanc *Maison*



Nature, aux Truffes ou aux Morilles !



Nous vous conseillons 200g de garniture / pers.

Les 200 gr.

Gratin de courgettes et tomates	3,18 €
Pommes de terre rôties	2,52 €
Poêlée de marrons rôtis	7,30 €
Purée de céleri, carottes, marrons ou patates douces à la truffe	3,54 €
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive ou aux herbes	3,54 €
Champignons forestiers	6,20 €
Gratin dauphinois	2,52 €
Épinards à la crème	2,88 €
Purée de pommes de terre à la truffe	3,80 €
Clafoutis forestier, panais ou carottes multicolores	la pièce 3,50 €



Foie Gras



Notre sélection au torchon ou en terrine (pour une tranche de 50g)

Foie Gras de Canard au choix : Nature, Figues, Pommes, ou Poivre et Champagne.....	11,00 €
Foie Gras de Canard Truffé*	14,00 €
Foie Gras d'Oie	12,00 €
Marbré de Foie Gras de canard et d'oie	14,00 €
Foie Gras d'Oie Truffé*	14,50 €

(*) Truffé minimum 3% mélanosporum

Nos bocaux



Foie Gras de Canard (200g)	39,00 €
Foie Gras de Canard Pom'Calva (200g).....	39,00 €
Foie Gras de Canard Truffé 5% (200g)	55,00 €



Nos Bûches Maison



- Royale (Chocolat)
- Eclat (3 Chocolats)
- Nuance
(crèmeux chocolat au lait, parfait chocolat noir)
- Saint-Honoré revisité
- Mangu'amande
(compotée de mangues, amandes, crème diplomate vanille)
- Cheesecake Tout Citron
(mousse cream cheese citron vert basilic, confit citron, yuzu)
- Edelweiss au marron
(mousse chocolat blanc, noix de pécan, chantilly aux marrons)
- Brazil
(parfait chocolat, crème brûlée café, biscuit viennois au café)
- Charlotte des sous-bois
(mousse fruits rouges, vanille, framboises confites)

La part
4,80 €



Les Inspirations de Christophe



Entrées

- Bûche Foie Gras aux fruits de Noël 8,60 €
- L'œuf parfait, crèmeux de tomates
et tuile de guanciaie 7,00 €
- Marbré de Foie Gras de canard et d'oie
(50g env.) la part 14,00 €
- Pâté en croûte main (individuel) aux cèpes 9,00 €
- Cassolette de Saint-Jacques normandes
à la dieppoise 7,50 €
- Entremets crabe et avocat au poivre de Timut 8,60 €
- Duo de Saint-Jacques et Truite,
poivre de Cuméo et épinards en terrine 8,60 €
- Tartine Suédoise
truite fumée, œufs de truite,
mascarpone à l'ail noir 8,60 €

Viandes

- Tournedos de Canard aux éclats de marrons,
pleurotes et jus réduit 12,00 €
- Roulade de pintade farcie
aux légumes d'hiver et truffes 12,00 €

Poissons

- Corolle de Loup de mer
et Saumon à l'armoricaine 9,50 €
- Brochette de Lotte et Camaron 15,50 €
- Demi langouste grillée,
pommes Pont Neuf de patates douces 29,50 €

Légumes

- Mousseline de Butternut au Yuzu 2,00 €
- Mousseline de Panais 2,00 €
- Ecrasé de Pommes de Terre au Chorizo 2,00 €
- Moussaka de Quinoa la pièce 3,50 €

Les
100 gr.

Nos Galettes Maison



- Frangipane
- Pommes
- Planteur
(Rhum, coco, ananas)

À déguster
dès la fin
décembre

Les Menus

Menu à 25 €

- Douceurs salées
- Foie Gras de canard au naturel
compotée de figes et sucrine
ou
Terrine de Saint-Jacques et Truite, roquette
- Suprême de Chapon truffé,
poêlée Sylvestre, madeleine de pommes de terre
ou
Corolle de Loup de mer et Saumon à l'armoricaine
Risotto de puntalettes et petits légumes
- Bûche au choix

Menu à 40 €

- Douceurs salées
- Marbré de Foie Gras de canard et d'oie,
marmelade de mangue et son buisson de mâche
ou
Salade de Homard,
antipasti de légumes, cœur de salade
- Tournedos de Canard aux éclats de marrons,
pleurotes, jus réduit au poivre de Sarawak,
gaufres de pommes de terre et poêlée d'antan
ou
Rôti de Lotte et Langoustes aux trompettes de la mort
sauce champagne, petits légumes glacés
- Bûche au choix



Christophe et Nadia
et toute l'équipe
vous souhaitent de joyeuses fêtes !



BRETON TRAITEUR
DEAUVILLE

4 Générations de Savoir-faire

COMMANDEZ DÈS MAINTENANT !



PAR TÉLÉPHONE
AU 02 31 88 22 90



PAR E-MAIL À
INFO@BRETON-TRAITEUR.COM



SUR NOTRE SITE INTERNET
WWW.BRETON-TRAITEUR.COM

Breton Traiteur met en place le *Call&Collect* et respecte les gestes barrières.
Prendre soin de vous est aussi une de nos priorités.

1, 3 place de Morny - 14800 DEAUVILLE

Tél. 02 31 88 22 90

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux

