

MENU ENFANT | 12,30€

Assiette Bambino
(mousse de canard, crevettes et surimi)

Jambon braisé cuit sur son os
sauce forestière

Pomme de terre rôtie au four

Dessert aux choix

MENU PRESTIGE | 27,45€

Assiette Périgourdine
(foie gras de canard mi-cuit, magret de canard fumé et salade de gésiers)

Dos de colin à la Normande et son riz

Pavé de veau aux éclats de cèpes

Galet de pommes de terre
et sa mousseline de carottes au cumin

Méli-mélo de légumes de saison

Trio de fromages et salade

MENU TENDANCE | 16,50€

Déllice de poisson aux fines herbes
et sa crème crustacés

Roulade de canette sauce foie gras

Fagot de haricots verts

Pommes de terre grenaille rôties au four

Trio de fromages et salade

MENU EVASION | 17,90€

Cassiolette de St-Jacques
sur sa fondue de poireaux

Roulade de veau et sa crème persillée

Tomate Provençale

Flan de champignons

Trio de fromages et salade

MENU CHAMPÊTRE | 17,30€

Salade au choix (250g) :
carottes, céleri, piémontaise,
macédoine, betteraves, taboulé,
duo, bretonne et niçoise

Cochon de lait et sa farce

Pommes de terre grenaille au four

Ratatouille

Trio de fromages, salade et vinaigrette

Tarte craquante aux pommes

Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Crédit photos : Adobe stock - ACTIV communication - Textes et prix TTC sous réserve d'erreurs typographiques.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr BEO+ RCS - Rennes B 790 016 885 RCS - Conception www.activ-communication.com - 0000

Commandez en ligne sur notre site internet
viandesetsaveurs.com



YOANN ET TOUTE SON ÉQUIPE
VOUS ACCUEILLEN ET VOUS CONSEILLEN

Du Mardi au Samedi de
7h30 à 13h00 et de 14h30 à 19h30

Le Dimanche de 8h00 à 12h30
du 17 Avril 2022 (Pâques) au 04 Septembre 2022

Maison Dréan



BOUCHERIE VIANDES ET SAVEURS
MAISON DRÉAN
Tél. : 02 97 41 67 65

contact@viandesetsaveurs.com

1, place Sainte Thérèse 56190 Muzillac

Suivez-nous sur Facebook [bouchერიmuzillac.viandesetsaveurs](https://www.facebook.com/bouchერიmuzillac.viandesetsaveurs)

ARTISAN & BOUCHER
UN SAVOIR-FAIRE
en héritage

LES ARTISANS
BOUCH &
BREIZH

Carte
Traiteur
2022



Maison Dréan



TARIFS APPLICABLES À COMPTER DU 15 MAI 2022

CONTACTEZ-NOUS
AU 02 97 41 67 65

POUR VOS APERITIFS

• Pain surprise charcuterie (environ 50 toasts)	29,90€/pièce
• Pain surprise de la mer (environ 50 toasts)	32,90€/pièce
• Mini-brochettes sucrées/salées (15 pièces)	14,70€/plateau
• Cuillères salées du chef (15 pièces)	18,95€/plateau
• Briochettes de charcuteries séchées (20 pièces)	22,00€/plateau
• Le plateau de 10 verrines découvertes (crabe, St-Jacques, gambas et chorizo) 4 à 5 pers.	24,30€/plateau
• Rencontre de canapés variés x24	24,50€/plateau
• Mignardises à réchauffer x24 (quiches, pizzas, bouchées à la reine...)	24,50€/plateau
• Le plateau de rencontres festives (10 cuillères, 10 canapés, 10 petits pains de poisson)	30,50€/plateau

LES ENTRÉES FROIDES

• Coquille de crabe	5,10€/part
• Petits pains au saumon et ses rillettes	5,60€/part
• Coquille de poisson	5,50€/part
• Saumon façon Bellevue et sa macédoine (15 pers. minimum)	5,60€/part
• Saumon maison fumé au bois de hêtre	au cours
• Foie gras de canard mi-cuit maison	au cours
• Assiette Bambino (mousse de canard, crevettes et surimi)	4,90€/pièce
• Assiette en Terre et Mer (chiffonnade de jambon sec sur lit de pommes de terre, saumon fumé et crevettes)	8,00€/pièce
• Assiette du Gourmet (terrine de Saint-Jacques, saumon fumé, crevettes roses et rillettes de poisson)	8,00€/pièce
• Assiette Festive (foie gras de canard mi-cuit, saumon fumé, pointe d'asperge)	8,70€/pièce
• Assiette Périgourdine (foie gras de canard mi-cuit, magret de canard fumé et salade de gésiers)	8,90€/pièce

LES ENTRÉES CHAUDES

• Bouchée à la reine aux ris de veau	4,50€/pièce
• Délice de poisson aux fines herbes et sa crème crustacés	4,70€/pièce
• Coquille de poisson	5,00€/pièce
• Coquille Saint-Jacques à la Bretonne	5,90€/pièce
• Cassolette de fruits de mer aux champignons (moules, crevettes, poissons...)	5,50€/pièce
• Cassolette de Saint-Jacques sur sa fondue de poireaux	6,60€/pièce

LES POISSONS CUISINÉS

(accompagné de riz)

• Dos de colin à la Normandie	6,40€/part
• Pavé de merlu sauce vin blanc	7,10€/part
• Filet de dorade royale aux épices douces	8,10€/part
• Filet de Saint-Pierre à la reine des près	8,75€/part

LES VIANDES CUISINÉES

• Longe de porc rôtie et sa crème d'ail	5,30€/part
• Bœuf bourguignon aux petits oignons et lardons	5,40€/part
• Jambon braisé cuit sur son os sauce forestière	5,50€/part
• Roulade de veau et sa crème persillée	5,90€/part
• Médaille de pintade farcie aux morilles	6,50€/part
• Roulade de canette sauce foie gras	6,50€/part
• Tagine de poulet oriental aux fruits secs et semoule	6,60€/part
• Mignon de porc en tronçon sauce au cidre	6,90€/part
• Blanquette de veau à l'ancienne	6,90€/part
• Magret de canard laqué au miel	voir en magasin
• Pavé de veau aux éclats de cèpes	8,10€/part
• Ballotine de caille sauce maturini	8,20€/part

LES GARNITURES

(Prévoir 2 par personnes)

• Riz safrané	1,20€/part	• Gratin dauphinois	2,80€/part
• Tomate provençale	1,80€/part	• Flan de champignons	2,80€/part
• Méli mélo de légumes de saison	1,80€/part	• Gratin de courgettes	2,80€/part
• Fagot de haricots verts	1,80€/part	• Ecrasé de patates douces aux éclats de noisettes	2,90€/part
• Ratatouille	2,30€/part	• Galet de pommes de terre et sa mousseline de carottes au cumin	2,90€/part
• Pommes de terre grenaille rôties au four	2,50€/part		

LES PLATS UNIQUES

• Rougail saucisse et son riz	5,90€/part
• Tartiflette maison	6,50€/part
• Potée campagnarde (jarret, saucisse fumée, saucisson à l'ail, lard)	6,70€/part
• Choucroute garnie (1/2 saucisse fumée, 1/2 saucisse nature, jarret, francfort, saucisson à l'ail, pommes de terre et 250g de choux)	6,70€/part
• Poulet Basquaise et son riz	6,70€/part
• Couscous garni (agneau, poulet et merguez)	6,90€/part
• Couscous garni (boeuf, agneau, poulet et merguez)	7,30€/part
• Joues de porc confites au caramel & pommes de terre grenaille	8,00€/part
• Paëlla (crevettes, langoustines, moules, encornets, colin, poulet et porc)	8,70€/part
• Cochon de lait et sa farce servi avec ratatouille et pommes de terre rôties	8,90€/part
• Cassoulet maison	8,90€/part
• Choucroute de la mer	8,90€/part

LES FORMULES

selon vos envies

FORMULE SALADES COMPOSEES **3,80€/part**

• carotte, céleri, piémontaise, macédoine, betterave, taboulé, duo, bretonne et nicoise (250g)

FORMULE CHARCUTERIE **3,80€/part**

• jambon blanc, saucisson à l'ail, rosette, andouille et pâté (possibilité condiments)

FORMULE TRADITION **11,20€/part**

• carotte, céleri, piémontaise, macédoine, betterave, taboulé, duo, bretonne et nicoise (250g)

• jambon blanc, saucisson à l'ail, rosette, andouille, pâté maison (50g), cervelas, poitrine roulée et rillettes de porc (50g)

• condiments (mayonnaise, moutarde, cornichons)

FORMULE GOURMANDE **14,95€/part**

• carotte, céleri, piémontaise, macédoine, betterave, taboulé, duo, bretonne et nicoise (250g)

• jambon blanc, saucisson à l'ail, rosette, andouille, pâté maison (50g), cervelas, poitrine roulée et rillettes de porc (50g)

• rôti de bœuf cuit (50g), cuisse de poulet rôti et jambon de Bayonne (40g)

• condiments (mayonnaise, moutarde, cornichons)

FORMULE PRESTIGE **18,70€/part**

• carotte, céleri, piémontaise, macédoine, betterave, taboulé, duo, bretonne et nicoise (250g)

• plateau de charcuteries et viandes froides sur présentoir : jambon blanc, saucisson à l'ail, rosette, andouille et pâté maison

• rôti de bœuf cuit et poulet rôti

• saumon Bellevue sur son lit de macédoine

• terrine de St-Jacques

• condiments (mayonnaise, moutarde, cornichons)

FORMULE PLATEAUX

• Plateau repas froid **14,90€/plateau**

• Plateau repas chaud **15,90€/plateau**

> composition voir en magasin

Options proposées

• Supplément 2 viandes froides - rôti de bœuf, poulet cuit 2,50€/pers
- poulet cuit, rôti de porc 2,40€/pers

• Pain, beurre 0,70€/pers

• Tarte craquante aux pommes ou moelleux chocolat 1,80€/pers

• Trio de fromages, salade, vinaigrette 2,80€/pers

• Condiments (mayonnaise, moutarde, cornichons) 0,90€/pers

• Prestation chauffé en caisson 18,00€ la mise en chauffe

• Prestation livraison 18,00€

• Prestation livraison au delà des 20km voir en magasin