

MENU 17.40€

## Tendance

Coquille Saint-Jacques à la Bretonne

Roulade de veau sauce aux cèpes  
Flan de champignons

Fagot aux trois légumes et lien de courgette (haricot, carotte, bimis)

Trilogie de fromages (Brie, Saint-Nectaire et Bleu)

MENU 32.70€

## Prestige

Assiette de la Mer  
(terrines Saint-Jacques, saumon fumé et crevette)

Filet de bar sauce agrumes  
(citron, orange)

Pavé de cerf/biche sauce grand veneur  
Délice de pommes de terre et patates douces

Tarte de légumes de saison

Trilogie de fromages (Brie, Saint-Nectaire et Bleu)

MENU 22.15€

## Evasion

Pavé de merlu sauce vin blanc et riz safrané

Chapon braisé et champignons sauce forestière  
Méli mélo de légumes  
Gratin dauphinois

Trilogie de fromages (Brie, Saint-Nectaire et Bleu)

MENU 10.35€

## Enfant

Roulé de Noël jambon fromage

Suprême de volaille sauce forestière  
Galette de pomme de terre en persillade

Papilote de chocolat

Pour 10 menus identiques commandés,  
1 Bon d'Achat de 10€ de remise offert  
sur le rayon boucherie

Commandez en ligne sur notre site internet :

[viandesetsaveurs.com](http://viandesetsaveurs.com)



Pensez à passer vos commandes avant :

le 21 Décembre après cette date certains produits seront susceptibles d'être en rupture.

Votre magasin sera ouvert  
le Dimanche 24 Décembre et le Dimanche 31 Décembre  
(voir horaires en magasin).

Votre magasin sera fermé  
le Lundi 25 Décembre et le Lundi 1er Janvier 2024.

Merci pour votre compréhension.

Toute l'équipe de Viandes et Saveurs

vous souhaite de Joyeuses Fêtes de fin d'année 2023

Tél. : 02 97 41 67 65

BOUCHERIE VIANDES ET SAVEURS

MAISON DRÉAN

Tél. : 02 97 41 67 65

[lessaveursnoyalaises@orange.fr](mailto:lessaveursnoyalaises@orange.fr)

1, place Sainte Thérèse 56190 Muzillac

# MENU festif

2023

Maison Dréan



CONTACTEZ-NOUS

AU 02 97 41 67 65

## Pour vos apéritifs

- Pain Surprise de charcuterie ..... 30.90€/pièce
- Pain Surprise de la mer ..... 33.90€/pièce
- Le plateau de verrines «découverte» (9 pièces) ..... 21.90€/plateau  
(crabe, saumon, thon balsane)
- Rencontre de canapés variés x24 ..... 24.50€/plateau
- Mini-feuilletés à réchauffer x24 ..... 24.50€/plateau
- Le plateau de rencontres festives ..... 30.50€/plateau  
(10 cuillères, 10 canapés, 10 petits cakes maison)
- Verrine Panna cotta foie gras et parmesan ..... 4.90€/pièce
- Verrine saumon, roquette et basilic ..... 4.90€/pièce
- Verrine St-Jacques et son coulis ..... 4.90€/pièce
- Verrine de crabe, tomate et poivron ..... 4.90€/pièce

## La farandole des entrées

### Les entrées froides

- Tartelette de magret de canard fumé et chutney ..... 4.90€/pièce
- Dôme aux deux saumons et brunoise de légumes ..... 5.00€/pièce
- Saveur de Saint-Jacques et gambas ..... 6.10€/pièce
- Tatin de foie gras et compotée de pomme ..... 6.10€/pièce
- Assiette de la mer (terrines Saint-Jacques, saumon fumé et crevette) ..... 7.80€/pièce
- Saumon maison fumé au bois de hêtre ..... 7.80€/100g
- Foie gras de canard mi-cuit maison ..... 17.10€/100g  
(possibilité 3% aux truffes - voir en magasin)

### Les entrées chaudes

- Roulé de Noël jambon fromage (pour menu enfant) ..... 4.40€/part
- Bouchée à la reine et ris de veau ..... 4.70€/part
- Coquille Saint-Jacques à la Bretonne ..... 5.10€/part
- Vol-au-vent de chapon et champignons ..... 5.50€/part
- Cassolette de fruits de mer et Saint-Jacques (consigne 2€) ..... 5.80€/part
- Cocotte de saumon et gambas sauce safranée (consigne 2€) ..... 6.00€/part



## Les poissons cuisinés

- Pavé de merlu sauce vin blanc ..... 7.60€/part
- Filet de dorade royale saveur des îles ..... 7.90€/part
- Pavé de saumon sauce beurre blanc ..... 8.90€/part
- Filet de bar sauce agrumes (citron, orange) ..... 9.20€/part

## Les viandes cuisinées

- Suprême de volaille sauce forestière (pour menu enfant) ..... 4.70€/part
- Jambon braisé cuit sur son os sauce Porto ..... 5.70€/part
- Roulade de veau sauce aux cèpes ..... 6.10€/part
- Médailon de pintade sauce au thym frais et châtaignes ..... 6.70€/part
- Roulade de canette sauce à l'orange ..... 6.70€/part
- Mijoté de cerf aux myrtilles ..... 7.10€/part
- Chapon braisé et champignons sauce forestière ..... 8.10€/part
- Pavé de veau sauce aux cèpes ..... 8.30€/part
- Ballotine de caille sauce au thym frais et châtaignes ..... 8.30€/part
- Pavé de cerf/biche sauce grand veneur ..... 8.70€/part
- Magret de canard laqué au miel ..... 8.90€/part

## Les garnitures

- Riz safrané ..... 1.20€/pièce
- Galette de pommes de terre en persillade ..... 1.60€/pièce
- Fagot aux trois légumes et lien de courgette (haricot, carotte, bimis) ..... 1.80€/pièce
- Méli mélo de légumes ..... 1.80€/pièce
- Flan de champignons ..... 2.80€/pièce
- Gratin dauphinois ..... 2.90€/pièce
- Délice de pommes de terre et patates douces ..... 2.90€/pièce
- Pomme dauphine artisanale ..... 2.90€/pièce
- Tarte de légumes de saison ..... 2.90€/pièce

## Nos fromages

- Trilogie de fromages (Brie, Saint-Nectaire et Bleu) ..... 2.90€/part

## Nos spécialités bouchères

- Rôti de veau orloff, savoyard et farci farce fine ..... prix au magasin  
(nature, forestier, pommes, abricots, noisettes, pruneaux)
- Pintade et Canette farcie farce fine ..... prix au magasin  
(nature, forestière, pommes, abricots, noisettes, pruneaux, marrons, figues et raisins)
- Roulade de chapon, poularde et dinde désossées farcies ..... prix au magasin  
(forestier, pommes, abricots, marrons, figues et raisins)

## Les pièces à rôtir

- Rosbeef, noix de faux filet, filet et côte de boeuf ..... prix au magasin
- Rôti de veau, carré de veau ..... prix au magasin
- Gigot, épaule, carré d'agneau ..... prix au magasin

## Nos volailles festives et gibiers

- Chapon, dinde et poularde fermière Label Rouge ..... prix au magasin
- Pintade chaponnée Label Rouge ..... prix au magasin
- Pintade fermière, canette fermière et caille ..... prix au magasin
- Gigue de chevreuil, sanglier et biche/cerf ..... prix au magasin

### Nos farces

- Farce fine au Cognac ..... prix au magasin
- Farce fine aux champignons et lardons ..... prix au magasin

## Nos terrines et galantines festives

- Pâté en croûte saumon petits légumes, forestier, pintade ..... prix au magasin  
morille, chevreuil
- Pâté en croûte foie gras girolles, canard aux figues, pintade ..... prix au magasin  
morille, chevreuil
- Ballotine sanglier/pistache, pintade aux amandes ..... prix au magasin
- Galantine de faisán, canard à l'orange, chevreuil cèpes, ..... prix au magasin  
poularde champignons
- Galantine de pintade forestière, porcelet farci ..... prix au magasin

La Maison Dréan ne peut s'engager sur la disponibilité de tous les produits.  
En cas de rupture, un produit de substitution sera proposé.

