MENU

18.45€

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)



32,45€

Prestige

Dôme aux deux saumons et petits légumes

Filet de bar rôti au miel et quatre épices Riz safrané

Pavé de cerf/biche sauce grand veneur Mousseline de panais aux châtaignes Poêlée hivernale de pomme de terre et champignons

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



MENU

24,15€

Evasion

Pavé de merlu crème de Riesling Riz safrané

Chapon braisé sauce aux cèpes Méli mélo de légumes Gratin dauphinois

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

MENU

10.80€

Enfant

Roulé de Noël jambon fromage

Suprême de volaille aux champignons Galette de pomme de terre en persillade

Papilotte 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





Pensez à passer vos commandes avant :

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

Votre magasin sera ouvert de 8h00 à 12h30 le Dimanche 22 Décembre et le Dimanche 29 Décembre.

Votre magasin sera fermé le Mercredi 25 Décembre et le Mercredi 1er Janvier 2025.

Merci pour votre compréhension.

Toute l'équipe de Viandes et Saveurs vous souhaite de Joyeuses Fêtes de fin d'année 2024

Tél.: 02 97 41 67 65

BOUCHERIE VIANDES ET SAVEURS MAISON DRÉAN

Tél.: 02 97 41 67 65

lessaveursnoyalaises@orange.fr 1, place Sainte Thérèse 56190 Muzillac



Maison Dréan





CONTACTEZ-NOUS au 02 97 41 67 65

Pour vos apéritifs

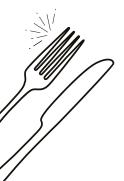
Pain Surprise de charcuterie	32.20€/pièce
Pain Surprise de la mer	34.90€/pièce
• Le plateau de verrines «découverte» (9 pièces)	22.50€/plateau
(crabe, saumon, thon balsane)	
Rencontre de canapés variés x24	24.60€/plateau
• Mini-feuilletés à réchauffer x24	24.60€/plateau
• Le plateau de rencontres festives	30.90€/plateau
(10 cuillères,10 canapés,10 petits cake maison)	

La farandole des entrées

Les entrées froides

• Dôme aux deux saumons et petits légumes5.00€/pièce
• Verrine garnie saumon roquette basilic
• Verrine garnie compotée de poire et foie gras 5.45€/pièce
• Verrine garnie au crabe et crevette5.45€/pièce
• Saveur de Saint-Jacques et gambas5.80€/pièce
• Tatin de foie gras et compotée de pomme5.80€/pièce
• Assiette de la mer (terrine Saint-Jacques,7.90€/pièce
saumon fumé, crevette et sauce citronnée)
• Assiette déclinaison canard (foie gras, magret 8.40€/pièce
fumé et pain de gésier, confit oignon)
• Saumon maison fumé au bois de hêtre
• Foie gras de canard mi-cuit maison





Les entrées chaudes

 Roulé de Noël jambon fromage (pour menu enfant) 4.50€/ş Bouchée à la reine et ris de veau 4.90€/ş Coquille Saint-Jacques à la Bretonne 5.20€/ş Risotto de la mer en cassolette 5.20€/ş (cocktail de fruits de mer et crevette) 	oart oart
 Risotto de foie gras et pleurote en cassolette 5.60€/p Cassolette de confit de chapon aux morilles 5.80€/p Prix à la part + 2€ de consigne Cassolette de Saint-Jacques et fondue de poireaux 6.00€/p Prix à la part + 2€ de consigne 	oart

Les poissons cuisinés

• Pavé de merlu crème de Riesling	7.60€/pa
• Filet de dorade royale aux mandarines	7.90€/pa
Pavé de saumon sauce Bretonne	8.90€/pa
Filet de bar rôti au miel et quatre épices	9.60€/pa



.///:

Les viandes cuisinés

Suprême de volaille aux champignons (pour menu enfant)	
Jambon braisé cuit sur son os sauce forestière	6.20€/part
Roulade de veau sauce aux cèpes	6.50€/part
Médaillon de pintade façon tajine	7.10€/part
Gigolette de canette sauce à l'orange	7.10€/part
Mijoté de cerf aux myrtilles	7.60€/part
Ballotine de caille façon tajine	7.90€/part
Chapon braisé et champignons sauce aux cèpes	8.50€/part
Pavé de veau sauce au poivre	8.70€/part
Pavé de cerf / biche sauce grand veneur	
Demi magret de canard à l'orange	9.30€/part

Les garnitures



• Riz safrané	1.50€/pièce
Galette de pommes de terre en persillade	1.80€/pièce
• Fagot aux trois légumes et lien de courgette	1.80€/pièce
(haricot, carotte, bimis)	
Méli mélo de légumes	1.80€/pièce
• Flan de champignons	2.80€/pièce
Gratin dauphinois	2.90€/pièce
Mousseline de panais aux châtaignes	2.90€/pièce
Pomme dauphine artisanale	2.90€/pièce
• Poêlée hivernale de pomme de terre et champignons	2.90€/pièce

Nos fromages

 Trilogie de fromages (Brie, Saint-Nectaire et Bleu) 	3.10€/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	
• Roulade de chapon, poularde et dinde désossées farcies	prix au magasin
(forestier, pommes, abricots, marrons, figues et raisins)	

Les pièces à rotir

Rosbeet, noix de faux filet, filet et côte de boeut	. 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 morille, 	prix au magasin
chevreuil	
• Pâté en croûte foie gras girolles, canard aux figues, pintade morille,	prix au magasin
chevreuil	
Ballotine sanglier/pistache, pintade aux amandes	prix au magasin
• Galantine de faisan, canard à l'orange, chevreuil cèpes, poularde	prix au magasin
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.

