



MENU 24,95€ *Evasion*

Pavé de merlu sauce armoricaine
Riz safrané

Chapon braisé sauce forestière
Méli mélo de légumes
Mille feuille de pomme de terre

Duo de fromages
(Brie, Saint-Nectaire)

MENU 10,50€ *Enfant*

Croustillant de Noël

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

Papillote de chocolat

MENU 18,75€ *Tendance*

Coquille Saint-Jacques à la Bretonne

Roulade de veau sauce aux cidre et
chouchen

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

Duo de fromages
(Brie, Saint-Nectaire)

MENU 32,05€ *Prestige*

Délice en verrine garnie de saumon
roquette et basilic

Filet de bar aux citrons exotiques
Riz safrané

Pavé de cerf/biche sauce grand veneur
Mousseline de potimarron aux noisettes
Poêlée festive de pomme de terre et
champignons

Duo de fromages
(Brie, Saint-Nectaire)

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

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr - RCS VIANDES ET SAVEURS - Conception www.activ-communication.com - 11/25
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.

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 :

Dimanche 21 Décembre de 8h00 à 12h30

Lundi 22 Décembre de 7h30 à 13h00

Dimanche 28 Décembre de 8h00 à 12h30

Lundi 29 Décembre de 7h30 à 13h00

Votre magasin sera fermé
le Jeudi 25 Décembre et le Jeudi 1er Janvier 2026.

Merci pour votre compréhension.

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

Tél. : 02 97 41 67 65

BOUCHERIE VIANDES ET SAVEURS
MAISON DRÉAN

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



MENU *Festif* 2025



**Viandes et Saveurs
Maison Dréan**

CONTACTEZ-NOUS
au 02 97 41 67 65

Pour vos apéritifs

- Pain Surprise de charcuterie 33.10€/pièce
- Pain Surprise de la mer 35.10€/pièce
- Le plateau de verrines «découverte» (9 pièces) 22.50€/plateau
(crabe, saumon, thon balsane)
- Rencontre de canapés variés x 30 31.50€/plateau
- Mini-feuilletés à réchauffer x 30 31.50€/plateau
- Le plateau de 27 rencontres festives 36.90€/plateau
(9 burgers saumons, 9 canapés variés, 9 wraps)

La farandole des entrées

Les Entrées froides

- Délice en verrine garnie de saumon roquette et basilic 5.10€/pièce
- Délice en verrine garnie compotée de poire et foie gras 5.60€/pièce
- Emietté de crabe et sa mayonnaise de mangue 5.95€/pièce
- Douceur de foie gras et sa compotée de pomme 5.95€/pièce
- Assiette de la mer 8.10€/pièce
(terrines Saint-Jacques, saumon fumé, crevette et sauce citronnée)
- Assiette déclinaison canard 8.60€/pièce
(foie gras, magret fumé et pâté en croûte, confit oignon)
- Saumon maison fumé au bois de hêtre 7.80€/100g
- Foie gras de canard mi-cuit maison 15.65€/100g

Les Entrées chaudes

- Croustillant de Noël (pour menu enfant) 3.30€/part
- Bouchée à la reine et ris de veau 4.90€/part
- Coquille Saint-Jacques à la Bretonne 5.20€/part
- Cassolette de confit de chapon aux cèpes 6.00€/part
Prix à la part + 2€ de consigne
- Cassolette de Saint-Jacques et son tartare d'algue 6.40€/part
Prix à la part + 2€ de consigne
- Cocotte de saumon et gambas parfumée aux agrumes 6.80€/part

Les poissons cuisinés

- Pavé de merlu sauce armoricaine 8.20€/part
- Pavé de saumon et sa sauce aux herbes 9.20€/part
- Filet de bar aux citrons exotiques 10.20€/part
- Filet de Saint-Pierre et son beurre blanc vanillé 10.40€/part

Les viandes cuisinées

- Suprême de volaille aux champignons (pour menu enfant) 5.50€/part
- Roulade de veau sauce aux cidre et chouchen 6.80€/part
- Médaillon de pintade sauce forestière 7.20€/part
- Mijoté de cerf/biche sauce grand veneur 7.85€/part
- Ballotine de caille sauce foie gras 8.00€/part
- Chapon braisé sauce forestière 8.75€/part
- Pavé de veau sauce aux morilles 9.30€/part
- Pavé de cerf/biche sauce grand veneur 9.50€/part
- Demi magret de canard sauce aux cidre et chouchen 9.70€/part

Les garnitures

- Riz safrané 1.60€/pièce
- Galette de pommes de terre en persillade 1.90€/pièce
- Fagot aux trois légumes et lien de courgette (haricot, carotte, bimis) 1.90€/pièce
- Méli mélo de légumes 1.90€/pièce
- Flan de champignons 2.90€/pièce
- Mille feuille de pomme de terre 2.90€/pièce
- Mousseline de potimarron aux noisettes 2.90€/pièce
- Pomme dauphine artisanale 2.90€/pièce
- Poêlée festive de pomme de terre et champignons 2.90€/pièce

Nos fromages

- Duo de fromages 2.90€/part
(Brie, Saint-Nectaire) salade et vinaigrette

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
(forestier, pommes, abricots, marrons, figues et raisins) prix au magasin

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

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

Nos terrines et galantines festives

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