

Nos buffets froids

Plateau de charcuterie

Jambon blanc

Saucisson sec

Andouille

Saucisson à l'ail

Pâté de campagne

Salami

Jambon de Bayonne

5.00€ par personne

250 gr de crudités

3 charcuteries

1 terrine de campagne

Viandes froides (rôti de porc froid, jambon, lard rôti)

Chips – Condiments

8.90€ par personne

(Fromage portion, pain, tarte aux pommes :
supplément 5.00€)

200gr de crudités

Saumon en Bellevue

3 charcuteries

Viandes froides (jambon blanc, rôti de porc froid,
lard rôti)

Terrine de campagne

Marquise en jambon de Bayonne

Plateau de fromage (Brie, chèvre, emmental)

Pain – Condiments

15.00€ par personne

Menu à 20.00€

Saumon fumé maison sauce ciboulette
Cassolette de St Jacques aux petits légumes
Magret de canard au poivre vert
Gratin dauphinois

Au rayon traditionnel de votre artisan

Bœuf, génisse blonde d'Aquitaine,
côte de bœuf,
rôti de bœuf,
fondue bourguignonne,
pierrade etc...

**Merci de passer vos
commandes au plus tôt.**

**Pour toute livraison traiteur ou vos
courses un supplément de 5€ vous
sera facturé.**

Merci de votre compréhension.

**BOUCHERIE – CHARCUTERIE
TRAITEUR**

Chantal et Martial Quintin

**VOTRE MARCHÉ
PLAUDREN**

2025

Horaires d'ouvertures

**Du mardi au samedi
De 8h à 12h30 et de 15h à 19h**

**Dimanche
De 9h à 12h30**

Fermeture hebdomadaire le lundi

Tel : 02-97-45-85-15

Pour votre apéritif

Réductions chaudes	1.00€ pièce
Pain surprise décoré	
10 personnes (charcuterie)	28.90€ pièce
Pain surprise décoré	
10 personnes (panaché)	31.90€ pièce
Pain surprise décoré	
Toast variés	1.50€ pièce
Verrines salées	2.00€ pièce
Mini brioche	1.60€ pièce
Navettes	1.60€ pièce

Nos entrées froides

Saumon fumé « spécialité maison »	60.00€lekg
Coquille de surimi	3.80€ pièce
Coquille de saumon	4.50€ pièce
Salades variées au choix (300gr par pers)	4.10€la part
Médailillon de saumon en Bellevue	5.60€la part
Foie gras de canard « maison »	135.00€ le kilo
Duo de saumon sur assiette (frais et fumé)	7.20€ pièce
Darne de saumon et son éventail de crevettes (5 par personne)	7.20€ pièce
Assiette du terroir (mousse de canard, magret fumé, jambon sec)	6.70€ pièce

Nos entrées chaudes

Bouchée à la reine	3.30€ pièce
Feuilleté de Saint Jacques	4.70€ pièce
Feuilleté de saumon	4.50€ pièce
Coquille Saint Jacques	4.60€ pièce

Cassolette de trio de poissons	5.90€ pièce
Cassolette de Saint Jacques,	6.50€ pièce
Petits légumes (grande)	
Cassolette de St Jacques et de lotte	6.70€ pièce

Nos poissons cuisinés

Brochette de saint jacques	7.60€la part
Lotte à l'Armoricaine	7.60€la part
Pavé saumon frais, sauce oseille	6.00€la part
Dos de colin sauce ciboulette	5.80€la part
Sandre sauce au coulis d'étrille	6.50€la part
Aumônière de Saint jacques	6.70€la part
Mahi mahi sauce crustacés	5.80€la part
Filet de Saint Pierre avec peau sauce champagne	8.50€la part
Tous nos poissons sont accompagnés de riz croustillant de légumes	+1.50€

Nos viandes et volailles cuisinées

Coquelet aux morilles	6.20€la part
Magret de canard	7.20€la part
Sauce au poivre vert ou à l'orange	
Pintade forestière	6.10€la part

Cuisse de canard au poivre vert	6.70€la part
Rôti veau cocotte, petits légumes	6.90€la part
Rôti de porc sauce forestière	5.70€la part
Mignon de porc sauce à l'ancienne	6.20€la part
Emincé de veau à l'estragon	6.90€la part
Filet de bœuf feuilleté, sauce périgourdine (6pers. Minimum)	10.50€la part

Nos plats uniques

Colombo de porc -riz	6.10€la part
Couscous (légumes frais)	7.50€la part
Choucroute garnie	7.00€la part
Choucroute de la mer	8.90€la part
Paëlla	7.20€la part
Rougaille	5.80€la part
Riz ou pomme de terre au beurre	
Poulet basquaise	6.00€la part
Riz ou pomme de terre au beurre	
Sauté de porc	5.80€la part
Riz ou pomme de terre au beurre	

Bourguignon	6.20€la
part Riz ou pomme de terre au beurre	
Jambon à l'os rôti	7.20€la
part	
ratatouille, gratin dauphinois	
Cochon de lait rôti et sa garniture	10.50€lapart
30 personnes minimum	
Jarret braisé	6.60€la
part	
Gratin dauphinois, ratatouille	
Goulasch	6.70€la
part	
Riz ou pomme de terre au beurre	
(dans les accompagnements possibilité de	
mettre des pâtes à la place du riz)	

Nos accompagnements

Poêlée forestière	2.30€la
part	
Gratin dauphinois	3.00€la
part	
Pommes dauphines	2.20€la
part	
Pommes de terre sautées	2.60€la
part	
Flan de courgettes	2.20€la
part	
Tomate provençale	1.50€la
part	
Fagot de haricots verts	1.60€la
part	
Flan aux champignons	2.20€la
part	