



MENU

Champêtre

17.70€

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

•
Cochon de lait et sa farce

•
Pommes de terre grenaille au four

•
Ratatouille

•
Duo de fromages (fromage de chèvre, brie),
salade et vinaigrette

•
Tarte craquante aux pommes, far breton ou
salade de fruit

MENU

Prestige

26.95€

Verrine foie gras et compotée de fruits

•
Paupiette d'églefin et saumon fumé

•
Pavé de veau aux champignons

•
Mousseline de légumes gratinée

•
Gratin dauphinois

•
Duo de fromages (fromage de chèvre, brie),
salade et vinaigrette



MENU

Tendance

17.55€

Coquille Saint-Jacques à la Bretonne

•
Médaillon de pintade façon tajine

•
Fagot aux trois légumes et lien de courgette
(haricots, carottes, bimis)

•
Pommes de terre grenaille rôties
au four

•
Duo de fromages (fromage de chèvre, brie),
salade et vinaigrette

MENU

Evasion

18.10€

Cassolette de Saint-Jacques et fondue
de poireaux +2€ de consigne

•
Roulade de veau crème à la moutarde
à l'ancienne

•
Tomate provençale

•
Flan de champignons

•
Duo de fromages (fromage de chèvre, brie),
salade et vinaigrette

MENU

Enfant

12.45€

Assiette (crevettes et surimi)

•
Suprême de volaille aux champignons

•
Galette de pommes de terre
en persillade

•
Tarte aux pommes

Commandez en ligne sur notre site internet :

viandesetsaveurs.com



*Yoann et toute son équipe vous
accueillent et vous conseillent*

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

Les Dimanches de
8h00 à 12h30
en Mai, Juillet et Août

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

boucheriemuzillac.viandesetsaveurs

Carte Traiteur

Maison Dréan



Contactez nous
au 02 97 41 67 65





Pour vos apéritifs

(conseil : 7 à 8 pièces/pers)

- Pain surprise charcuterie - environ 50 toasts 33.10€/pièce
- Pain surprise de la mer - environ 50 toasts 35.10€/pièce
- Mini-brochette sucrée/salée (minimum 10 pièces) 1.20€/pièce
- Navette de charcuterie séchée (minimum 10 pièces) 1.30€/pièce
- Cuillère salée du chef (minimum 10 pièces) 1.40€/pièce
- Canapés variés (minimum 10 pièces) 1.05€/pièce
- Mignardise à réchauffer (minimum 10 pièces) 1.05€/pièce
- Le plateau de verrines découvertes 2.40€/pièce
(crabe, thon balsane et saumon)) (minimum 9 verrines)
- Formule apéritive 10 personnes (100 mises en bouche environ) 130€ le cocktail
10 verrines, 30 canapés variés, 20 brochettes sucrées/salées,
20 cuillères gourmandes, 20 navettes
- Formule apéritive 20 personnes (190 mises en bouche environ) 220€ le cocktail
20 verrines, 60 canapés variés, 1 pain surprise charcuterie,
40 brochettes sucrées/salées, 20 cuillères gourmandes
- Formule apéritive 30 personnes (270 mises en bouche environ) 315€ le cocktail
60 navettes, 90 canapés variés, 1 pain surprise charcuterie,
60 brochettes sucrées/salées, 30 cuillères gourmandes

Les entrées froides

- Coquille de poisson 4.50€/part
- Coquille de crabe 4.80€/part
- Coquille de saumon 4.80€/part
- Dôme aux deux saumons 5.00€/pièce
- Verrine foie gras et compotée de fruits 5.45€/part
- Saumon maison fumé au bois de hêtre 7.80€/100g
- Foie gras de canard mi-cuit maison 15.65€/100g
- Assiette Enfant (crevettes et surimi) 4.50€/pièce
- Assiette en Terre et Mer (chiffonnade de jambon sec sur lit
de pommes de terre, saumon fumé et crevettes)
- Assiette Festive (foie gras de canard mi-cuit, saumon fumé, 9.30€/pièce
crevettes, pointes d'asperges)
- Assiette Périgourdine (foie gras de canard mi-cuit, magret de 9.90€/pièce
canard fumé et salade de gésiers froide et confit d'oignons)

Les entrées chaudes

- Coquille de poisson et champignons 4.50€/pièce
- Bouchée à la reine aux ris de veau 4.90€/pièce
- Coquille Saint-Jacques à la Bretonne 5.20€/pièce
- Feuilleté de Saint-Jacques 5.30€/pièce
- Cassolette de Saint-Jacques et cocktail de fruits de mer 5.90€/pièce
(moules, crevettes et St-Jacques) +2€ de consigne
- Cassolette de Saint-Jacques et fondue de poireaux +2€ de consigne 6.00€/pièce



Les poissons cuisinés

(accompagnés de riz)

- Dos de colin sauce beurre blanc 7.00€/part
- Paupiette d'églefin et saumon fumé 7.10€/part
- Pavé de merlu sauce armoricaine 7.90€/part
- Pavé de saumon sauce bretonne 8.90€/part
- Filet de bar aux agrumes 9.60€/part
- Filet de dorade sauce vin blanc 9.85€/part

Les viandes cuisinées

- Suprême de volaille aux champignons (pour menu enfant) 5.00€/part
- Longe de porc rôtie et sa crème d'ail 5.50€/part
- Jambon braisé sur son os sauce forestière 5.80€/part
- Boeuf bourguignon aux petits oignons et lardons 5.80€/part
- Roulade de veau crémé moutarde à l'ancienne 6.50€/part
- Blanquette de veau à l'ancienne 6.70€/part
- Roulade de canette sauce forestière 6.90€/part
- Médaillon de pintade façon tajine 7.10€/part
- Mignon de porc en tronçon sauce au cidre 7.30€/part
- Ballotine de caille façon tajine 8.30€/part
- Pavé de veau aux champignons 8.70€/part
- Magret de canard laqué au miel 9.30€/part

Les garnitures

(prévoir 2 par personne)

- Riz safrané aux petits légumes 1.50€/part
- Galette de pommes de terre en persillade 1.80€/part
- Tomate provençale 1.80€/part
- Méli mélo de légumes de saison 1.80€/part
- Fagot de haricots verts 1.80€/part
- Fagot aux trois légumes et lien de courgette (haricots, carottes, bimis) 1.80€/part
- Ratatouille 2.30€/part
- Pommes de terre grenaille rôties au four 2.50€/part
- Gratin dauphinois 2.90€/part
- Flan de champignons 2.90€/part
- Mousseline de légumes gratinée 2.90€/part

Les plats uniques

- Rougail saucisse et son riz 6.10€/part
- Jambalaya de poulet et chorizo aux épices 6.30€/part
- Tajine de poulet oriental aux fruits secs et semoule 6.60€/part
- Cuisse de poulet à la Basquaise et son riz 6.70€/part
- Choucroute garnie (saucisse, francfort, petit salé, saucisson à l'ail) 6.80€/part
- Potée campagnarde (petit salé, saucisse, saucisson à l'ail) 6.80€/part
- Tartiflette maison 6.90€/part
- Couscous garni (agneau, poulet et merguez) 7.50€/part
- Couscous garni (boeuf, agneau, poulet et merguez) 8.00€/part
- Paëlla (crevettes, moules, encornets, colin, poulet) 7.90€/part
- Jambon de porc confites au caramel et pommes de terre grenaille 8.00€/part
- Choucroute de la mer 8.90€/part
- Cochon de lait et sa farce servi avec ratatouille 9.30€/part
et pommes de terre rôties



Les formules

selon vos envies



FORMULE SALADES COMPOSEES 3.90€/part
• carotte, céleri, piémontaise, macédoine, betterave, taboulé, duo, bretonne et niçoise (250g)

FORMULE CHARCUTERIE 3.90€/part
• jambon blanc, saucisson à l'ail, rosette, andouille et pâté (possibilité condiments)

FORMULE TRADITION 11.50€/part
• carotte, céleri, piémontaise, macédoine, betterave, taboulé, duo, bretonne et niçoise (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 16.90€/part
• carotte, céleri, piémontaise, macédoine, betterave, taboulé, duo, bretonne et niçoise (250g)
• jambon blanc, saucisson à l'ail, rosette, andouille, pâté maison (50g), cervelas, poitrine
roulée et rillettes de porc (50g)
• rôti de boeuf cuit (50g), poulet rôti et jambon de Bayonne (40g)
• condiments (mayonnaise, moutarde, cornichons)

FORMULE PRESTIGE 18.10€/part
• carotte, céleri, piémontaise, macédoine, betterave, taboulé, duo, bretonne et niçoise (250g)
• plateau de charcuteries et viandes froides sur présentoir : jambon blanc, saucisson à l'ail,
rosette, andouille et pâté maison
• rôti de boeuf cuit et poulet rôti
• terrine de saumon (50g)
• terrine de St-Jacques (50g)
• condiments (mayonnaise, moutarde, cornichons)
• craquante aux pommes

FORMULE PLATEAUX Voir en magasin
• Plateau repas froid
• Plateau repas chaud
> composition voir en magasin



Options proposées

- Supplément 2 viandes froides
 - rôti de boeuf, poulet cuit 2.90€/pers
 - poulet cuit, rôti de porc 2.60€/pers
- Pain, beurre 0.90€/pers
- Tarte craquante aux pommes, far breton ou salade de fruits 2.50€/pers
- Duo de fromages (fromage de chèvre, brie), 2.90€/pers
salade et vinaigrette
- Condiments (mayonnaise, moutarde, cornichons) 0.90€/pers
- Prestation chauffe en caisson 20€ la mise en chauffe
- Prestation livraison 20.00€
- Prestation livraison au delà des 15km voir condition en magasin