

Boucherie - charcuterie

Tarifs viandes crues

Pavé de cerf	29.50 €/kg
Rôti de cerf (sans os)	22.30 €/kg
Sauté de cerf	17.00 €/kg
Cuissot de sanglier	17.90 €/kg
Caille	13.30 €/kg
Caille farcie maison	14.00 €/kg
Filet de canard	17.90 €/kg

Pâté maison de gibiers (sanglier ou cerf)
15 €/kg



Prise de commandes.

Les commandes seront prises jusqu'au
vendredi 20 décembre pour Noël
et jusqu'au vendredi 27 décembre
pour le 31 décembre.



Le Theillais, et son équipe vous souhaitent
de joyeuses fêtes
Et vous offrent leurs vœux
Pour la nouvelle année.



La boucherie sera ouverte de 10 h à 18h,
Les lundi 23 et 30 décembre

Fermé le mercredi 1er
et jeudi 2 janvier

Plaisirs gourmands 2019



A vos côtés depuis 30 ans

35240 - LE THEIL DE BRETAGNE

☎ 02.99.47.74.04

Le.theillais@wanadoo.fr

www.traiteur35-letheillais.com

Mises en bouche

Cocktail salé chaud x6 par per:croustillant en feuille de brique et farce/
brochette abricotlard/mini soufflé au saumon/cake aux noix st jacques/
mini quiche aux légumes/tartinette aux lardons. 5.10€

Canapés froids prestige(6par pers):
1mini-brochette/2toasts/1 verrine panacotta chou fleur et
saumon fumé/ 1warps /1 macaron au foie gras 5.10€

Pain surprise gourmand 13/15 pers 29.80 €

Pain surprise gourmand 8/10 pers 20.80 €

ENTREES FROIDES

Assiette landaise (mousseron, magret et gésiers, tomates cerise, croutons)
5.60 €

Assiette terre et mer (foie gras sur croutons, terrine de poisson, queues de
crevettes -jambon séran -tomates cerise-asperges vertes) 7.00 €

Assiette océane (carpaccio de st jacques marinées, crevettes roses décortiquées, lieu fumé,
pain de poisson maison, tomates confites) 7.00 €

Foie gras de canard maison et son chutney aux fruits 8.20 €

Coquille de saumon macédoine, à la mangue 4.00 €

Coupelle exotique (ananas/cœurs de palmiers/crevettes)
4.00€

ENTREES CHAUDES

Coquille St Jacques à la bretonne 5.00€

Cassoline de volailles sauce crustacés 5.10€

Cassolette au colin et pétondes à la fondue de poireaux 5.80€

Marmitte de la mer :lotte/st jacques/saumon(façon navarin) aux
petits légumes 6.00 €

Surprise au foie gras et pommes compotées 8.00€

POISSONS CHAUDS et leur garniture

Cabillaud rôti sauce chorizo et son risotto
Aux légumes verts 9.00€

boko de filet de dorade sauce agrumes ,carottes jaunes et
courgettes 9.00€

Mille feuilles de sandre et sa sauce vin blanc 9.00€
Petit flan butternut et tomates confites



FRUITS DE MER

Assiette de fruits de mer : 7 langoustines/pince de crabe/5 huîtres/
bulots/bigorneaux/ crevettes roses.

17 €/pers

Plateau de la côte : 1/2 tourteau/7 langoustines/6 huîtres/crevettes
roses/bulots/bigorneaux/

20€/pers

Plateau pêcheur : pince de crabe /11 langoustines/ 6 huîtres/
crevettes roses/bulots /bigorneaux.

22 €/pers

Plateau corail : 1/2 homard /6 langoustines/bulots/bigorneaux/
crevettes roses/crevettes grises/6 huîtres

27.50 €/pers

Langoustines 20/30 -huîtres de cancale n°3/4

VIANDES ACCOMPAGNEES DE 2 LEGUMES

Suprême de pintade farci, et sa sauce foie gras 8.30 €

moelleux de Chapon de Janzé braisé, et sa sauce
crémée aux morilles 9.00€

Filet de canard grillé au miel épicé 8.90€

Pavé de veau moelleux aux chanterelles 9.00 €

Petit rôti de cerf sauce diane 8.80€

Pavé de cerf de Brocéliande grillé aux baies de cassis 10 €

Mijoté de sanglier sauce grand veneur et ses airelles
8.70€

LÉGUMES AU CHOIX

Gratin de pommes de terre aux girolles en cassolette

Timbale de purée de céleri et pommes caramélisées

Gratin de butternut et écrasé de pommes de terre en
cassolette

Poire fondante aux épices

Gratin dauphinois

Poêlée de légumes gourmands aux patates douces.

Écrasé de pommes de terre aux éclats de truffes
en cassolette