

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
Chapon de janzé	14.00 €/kg
Filet de canard	17.90 €/kg

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



En cette année si compliquée qui se termine,
L'équipe du theillais vous remercie de votre
fidélité

et vous souhaite encore plus, ses vœux de
partage et de santé à tous .

Bonne année 2021



Prise de commandes.

Les commandes seront prises jusqu'au
lundi 21 décembre pour Noël
et jusqu'au lundi 28 décembre
pour le 31 décembre.

La boucherie sera ouverte
de 10 h à 15h
les lundi 21 et 28 décembre

Fermée le vendredi 1er janvier

Fêtes-vous plaisir !
2020




LE THEILLAIS
TRAITEUR

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 landons. 5.20€

Canapés froids prestige(6par pers):
1mini-brochette/2toasts/1 verrine panacotta chou fleur et
saumon fumé/ 1warps /1 macaron au foie gras 5.20€

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 serrano –tomates cerise- asperges vertes) 7.10 €

Assiette océane (carpaccio de st jacques marinées, crevettes roses décortiquées, lieu fumé,
pain de poisson maison, tomates confites) 7.10 €

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

Coquille de saumon macédoine, à la mangue 4.00 €

Wok de langoustines et sa garniture 4.00€

ENTREES CHAUDES

Coquille St Jacques à la bretonne 5.00€

Cassoline de st pierre sauce agrumes 5.10€

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

Marmitte de la mer :églefin/st jacques/saumon
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 lotte au citron vert ,carottes jaunes
et pleurotes 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.
18 €/pers

Plateau de la côte : 1/2 tourteau/7 langoustines/6 huîtres/crevettes
roses/bulots/bigorneaux/
21€/pers

Plateau pêcheur : pince de crabe /11 langoustines/ 6 huîtres/
crevettes roses/bulots /bigorneaux.
23 €/pers

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

*Possibilité d'avoir des plateaux sans les huitres.
Huitres non ouvertes*

VIANDES ACCOMPAGNEES DE 2 LEGUMES

Suprême de pintade farci, et sa sauce foie gras 8.50 €

moelleux de Chapon de Janzé braisé, et sa sauce
crémée aux morilles 9.20€

Filet de canette grillée sauce poivre de kampot 9.20€

mignon de veau braisé aux arômes d'Asie 9.30 €

Petit rôti de cerf sauce diane 9.20 €

Pavé de cerf de Brocéliande grillé aux baies de cassis 10 .50€

Mijoté de sanglier sauce grand veneur et ses aïelles
8.90€

LÉGUMES AU CHOIX

Gratin de pommes de terre aux girolles en cassolette

Timbale de purée de céleri et pommes caramélisées

Gratin de butternut aux éclats de noisettes en
cassolette

Poire fondante aux épices

Gratin dauphinois

Poêlée de légumes gourmands aux patates douces.