

Boucherie - charcuterie

Tarifs viandes crues

Pavé de cerf	33.00 €/kg
Rôti de cerf (sans os)	26.00 €/kg
Sauté de cerf	19.00 €/kg
Cuissot de sanglier	17.90 €/kg
Caille	14.30 €/kg
Chapon de janzé	14.00 €/kg
Filet de canard	17.90 €/kg

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



L'équipe du theillais vous remercie de votre confiance,
et vous offre ses vœux
Pour 2022.



TRAITEUR



Réveillons les fêtes ! 2021

La boucherie sera ouverte
de 10 h à 15h
les lundi 20 et 27 décembre

**Fermée le samedi 1er janvier
Et dimanche 2 janvier 2022.**

35240 -LE THEIL DE BRETAGNE

02.99.47.74.04

le.theillais@wanadoo.fr

www.traiteur35-letheillais.com

Les commandes devront être prises impérativement, jusqu'au lundi 20 décembre pour Noël et jusqu'au lundi 27 décembre pour le 31 décembre.



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. 6.00 €

Canapés froids prestige(6par pers):
1mini-brochette/2toasts/1 verrine st jacques, carottes et
pommes fondantes /1wrap /1 blinis garni 6.00€

Pain surprise gourmand 13/15 pers 29.80 €

Pain surprise gourmand 8/10 pers 21.00 €

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) 7.50 €

Assiette océane (carpaccio de st jacques marinées, crevettes roses décortiquées, lieu fumé,
pain de poisson maison, tomates confites) 7.50 €

Foie gras de canard maison et son chutney aux fruits 8.50 €

Coquille de saumon macédoine, à la mangue 4.30 €

ENTREES CHAUDES

Coquille St Jacques à la bretonne 5.10€

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

Marmite aux deux poissons : lotte/saumon , petites girolles et
Patates douces 6.00€

POISSONS CHAUDS et leur garniture

Cabillaud en croûte d'algues et son risotto aux légumes verts
sauce vin blanc 9.30€

Boko de st pierre sauce agrumes ,et carottes jaunes
9.30€

Ballotin de truite de mer aux petits légumes
Sauce homardine 9.30€



FRUITS DE MER

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

19.50 €/pers

Langoustines 20/30 -huitres de cancale n°3/4
Huitres non ouvertes

*Possibilité d'avoir des fruits de mer au détail
et les huitres en bourriches par 50 ou 100 pièces.*

VIANDES ACCOMPAGNEES DE 2 LEGUMES

Suprême de pintade braisé
et sa sauce au pineau blanc 8.90€

Cuisse de chapon de Janzé farcie, et sa sauce
Au vin jaune 10.30€

Filet de canette grillée au miel épicé 10.30€

pavé de veau braisé aux saveurs automnales 10.30€

Petit rôti de cerf sauce crémée aux cinq poivres 10.30€

Pavé de cerf de Brocéliande grillé aux baies de cassis 11.50 €

Mijoté de sanglier sauce grand veneur et ses airelles
9.00€

LÉGUMES AU CHOIX

Gratin de pommes de terre aux girolles en cassolette

Timbale de purée de céleri et pommes caramélisées

Purée de butternut aux éclats de châtaignes en
cassolette

Poire fondante aux épices

Gratin dauphinois

Poêlée de légumes gourmands (haricots verts, fèves, pois
plats, patate douce.)