

## 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	15.00 €/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 2023.*



TRAITEUR



*Attention, les commandes seront honorées,  
selon les approvisionnements et le contexte sanitaire.*

*Les commandes devront être faites impérativement, jusqu'au lundi 19 décembre pour Noël et jusqu'au lundi 26 décembre pour le 31 décembre.*

**La boucherie sera fermée**

**Le samedi 25 décembre,  
Ainsi que  
le dimanche 1er,  
et lundi 2 janvier.**

## Fêtes-vous plaisir !

## Réveillons 2022

**35240 -LE THEIL DE BRETAGNE  
02.99.47.74.04**

**theillais35@gmail.com  
www.traiteur35-letheillais.com**

### Mises en bouche

Cocktail salé chaud x6 par pers: samoussas de boeuf / brochette abricot-  
lard/mini soufflé au saumon/cake aux noix st jacques/mini bouchée  
assorties/cannelé salé ) 6.00 € pour 1pers

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

Pain surprise gourmand 13/15 pers 30 €

Pain surprise gourmand 8/10 pers 22.00 €

### ENTREES FROIDES

Assiette landaise (mousseron, magret et gésiers, tomates cerise, croutons)  
5.90 €

Assiette terre et mer (filet mignon séché sur tartine, terrine de poisson, queues  
de crevettes -jambon serrano -tomates cerise- asperges vertes) 9.00 €

Assiette océane (carpaccio de st jacques marinées, crevettes roses décortiquées, lotte  
fumée, pain de poisson maison, tomates confites) 9.00 €

### ENTREES CHAUDES

Coquille St Jacques à la bretonne 6.00€

Cassolette au colin et pétoncles à la fondue de poireaux 6.20€

Marmite aux deux poissons : lotte/truite de mer, sauce armoricaine et  
patates douces 7.00€

### POISSONS CHAUDS et leur garniture

Cabillaud en croûte d'algues et son risotto aux légumes verts  
sauce vin blanc 9.85€

Boko de st pierre sauce agrumes ,et carottes jaunes  
9.85€

Saumon rôti sauce chorizo et son tatin de légumes  
9.50€



### FRUITS DE MER

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

19.70 €/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

Cuisse de pintade farcie (à base de veau) à l'abricot  
et sa sauce au muscat de rivesaltes 10€

Moelleux de chapon de Janzé , et sa sauce  
Aux cèpes 12€

Filet de canette grillée au miel épicé 13€

pavé de veau braisé aux saveurs automnales 13€

Petit rôti de cerf sauce crémée aux cinq poivres 12€

Pavé de cerf de Brocéliande grillé aux baies de cassis 14€

Mijoté de sanglier sauce grand veneur et ses airelles  
10€

### 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 balsamique (haricots verts, tomates  
cerises, petits oignons blanc.)

Légumes vendus individuellement 1.80 /pièce