

## Boucherie - charcuterie

### Tarifs viandes crues

Pavé de cerf	36.00 €/kg
Rôti de cerf (sans os)	27.40 €/kg
Sauté de cerf	20.00 €/kg
Chapon de janzé	15.20 €/kg

\*\*\*\*

Pâté maison de gibier (sanglier ou cerf)  
18€/kg



L'équipe du theillais vous remercie de votre  
confiance,  
et vous offre ses vœux  
Pour 2024.



TRAITEUR



## Saveurs festives

## Réveillons 2023

**La boucherie sera fermée**

**Le lundi 25 décembre,  
Ainsi que  
Du lundi 1er ,  
au mercredi 3 janvier.**

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

**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 bœuf/ brochette abricot-  
lard/mini soufflé au saumon/cake aux noix st jacques/mini bouchée  
assorties/cannelé salé ) 7.50 € pour 1pers

Canapés froids prestige(6par pers ):  
1mini coupelle fraîcheur/2toasts/1 verrine crème brûlée et foie gras  
1wrap/1 macaron garni) 7.50€ pour 1pers

Pain surprise gourmand 13/15 pers 33 €  
Pain surprise gourmand 8/10 pers 24.00 €

### ENTREES FROIDES

Assiette landaise (mousseron, magret et gésiers, tomates cerise, croustons)  
7.00 €

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 ,petits légumes, à la fondue de poireaux  
6.50€

Marmite de la mer : églefin /truite de mer, et patates douces  
sauce crevettes. 7.00€

### POISSONS CHAUDS et leur garniture

Dos cabillaud au coulis de crustacés, petits légumes et  
riz vénéré 9.90€

Boko de st pierre sauce agrumes ,et carottes jaunes  
9.90€

Saumon rôti sauce chorizo et son tatin de légumes  
9.70€



### FRUITS DE MER

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

20 €/pers

Langoustines 20/30 -huîtres 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  
sauce sauternes 10€

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

Filet de canette grillée à l'orange 13€

pavé de veau braisé à la crème de morilles 13€

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

Mijoté de sanglier sauce grand veneur et ses airelles  
11€

### LÉGUMES AU CHOIX

Gratin de pommes de terre aux girolles en cassolette

Timbale de purée de céleri et pommes caramélisées

Poire fondante aux épices

Gratin dauphinois

Poêlée de légumes balsamique (haricots verts, tomates  
cerises, petits oignons blanc.)

Légumes vendus individuellement 2.40 /pièce