

Les
Accompagnements
Poisson, viande, gibier...
A chaque plat son accompagnement !

- Gratin dauphinois aux giroles
- Pommes rôties aux champignons et lardons
- Écrasé de potiron
- Poêlée bretonne
- Pommes de terre gratinées à la savoyarde
- Écrasé de pommes de terre aux châtaignes
- Gratin de patates douces

Poissons Cuisinés accompagnés de 2 légumes

- Filet de Bar, sauce Forestière..... la part **12,50 €**
- Médaille de Lotte, sauce Champagne..... la part **11,85 €**
- Filet de Cabillaud, sauce Sancerre..... la part **9,85 €**

Viandes Cuisinées accompagnées de 2 légumes

- Suprême de Chapon aux Champignons forestiers..... la part **9,85 €**
- Mini-rôti de Chapon, sauce Foie gras..... la part **9,95 €**
- Fondant de Pintade, farce aux cèpes et bolets..... la part **9,95 €**
- Cuisse de Canard confite, sauce au Cidre..... la part **9,50 €**
- Médailles de Filet Mignon de Porcelet..... la part **8,85 €**
- Mijoté de Cerf, sauce St-Emilion..... la part **8,50 €**
- Filet Mignon de Sanglier, sauce Grand Veneur..... la part **9,50 €**
- Suprême de Pintade, sauce maraîchère..... la part **9,50 €**

Les **Volailles & Gibiers** crus, préparés

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Chapon fermier | <input type="checkbox"/> Magret de Canard |
| <input type="checkbox"/> Pintade fermière | <input type="checkbox"/> Oie fermière |
| <input type="checkbox"/> Faisan | <input type="checkbox"/> Pintade (désossée) |
| <input type="checkbox"/> Pigeon | <input type="checkbox"/> farcie forestière |
| <input type="checkbox"/> Caille | <input type="checkbox"/> Rôti de Chapon farci |
| <input type="checkbox"/> Cuissot de Sanglier | <input type="checkbox"/> au Foie gras |
| <input type="checkbox"/> Gigue de Chevreuil | <input type="checkbox"/> Farce maison pour volailles |

**PRIX
au
COURS**



Communication - 02 96 42 24 85 - Reproduction interdite - 1/19

MENUS
PLATS CUISINÉS
VOLAILLES
BUFFETS
COCKTAILS...

5^{ème}
Grand Prix
d'excellence
National
PÂTE
2009/2010

2^{ème}
Grand Prix
d'excellence
National
SAUCISSE
2011/2012

4^{ème}
Grand Prix
d'excellence
National
PÂTE CRÉATIF
2013/2014

5^{ème}
Grand Prix
d'excellence
National
SAUCISSE
2013/2014

4^{ème}
Grand Prix
d'excellence
National
SAUCISSE
2014/2015



Notre carte
pour vos fêtes

Alain Rault
Artisan Boucher Charcutier Traiteur



Nos produits sont réalisés "maison"
sur place et par des professionnels

Alain Rault vous accueille
25, place Foch à PLOUHA

02 96 22 50 30

www.boucherie-traiteur-rault-plouha.fr

Idées

Apéritives

- Réductions salées
- Mises en Bouche



Entrées Froides

- Saumon fumé écossais le kg **66,85 €**
- 1/2 langouste à la Parisienne la pièce **17,80 €**
- Tartare de Saumon, citron, aneth les 100 g **3,20 €**
- Crevettes à la Méditerranéenne ou Provençale le kg **39,85 €**
- Foie gras de Canard entier (la tranche de 50 g) la pièce **6,00 €**
- Terrine de Chevreuil au Sancerre le kg **22,80 €**
- Terrine de Sanglier aux Marrons le kg **19,50 €**
- Terrine de Campagne Festive le kg **14,85 €**
- Terrine de Lièvre au cidre le kg **22,80 €**



Entrées Chaudes

- Cassolette de Ris de Veau à la Bretonne la pièce **6,30 €**
- Feuilleté de Ris de Veau la pièce **5,80 €**
- Surprise au Foie gras et à la Compote d'oignons la pièce **5,75 €**
- Cassolette aux queues de Langoustines au Porto blanc la pièce **6,95 €**
- Coquille de St-Jacques à la Bretonne la pièce **4,95 €**
- Cassoline de Noix de St-Jacques à la Fondue de Poireaux la pièce **5,90 €**
- Cassolette de Cabillaud, sauce Sancerre la pièce **5,50 €**
- Feuilleté de St-Jacques au Sancerre la pièce **4,85 €**



Pensez à passer vos commandes !

Pour l'achat de **5 menus**,
une **bouteille** de ma cuvée
personnelle vous **est offerte**.

*Nos produits
sont réalisés
maison*

Menu Plaisir 18,90 €

Mises en bouche
6 pièces par personne

Coquille de Saint-Jacques
à la Bretonne

Suprême de Pintade
sauce maraîchère,
accompagné
d'une Poêlée bretonne
et d'un Gratin dauphinois
aux Girolles

Menu Tendance 21,50 €

Mises en bouche
6 pièces par personne

Cassoline de Saumon
aux petits légumes

Mini-rôti de Chapon
sauce Foie gras, accompagné
d'une poêlée maraîchère et
de pommes de terre gratinées
à la Savoyarde

Menu Prestige 25,80 €

Mises en bouche
6 pièces par personne

Tartare de Saumon
citron et aneth

Cassolette de Ris de Veau
à la Bretonne

Médailon de Filet mignon
de Porcelet, accompagné d'un
Écrasé de Pommes de terre aux
Châtaignes et d'une Pomme rôtie
aux Champignons et Lardons

Menu Gourmet 28,50 €

Mises en bouche
6 pièces par personne

Médailon de Foie gras
de Canard entier

Filet de Cabillaud, sauce Sancerre

Cuisse de Canard confite
sauce Foie gras,
accompagnée d'une Pomme rôtie
aux Champignons et Lardons
et d'un Écrasé de Potiron