



BOUCHERIE BLOUET & LA BOUCHERIE DE PLONEIS

Boucherie – Charcuterie – Salades – Traiteur

HENT ALEXANDRE MASSE – 29700 PLOMELIN – TEL : 02.98.82.96.73

LOT DE PENKER KERAUTRET – 29710 PLONEIS – TEL : 02.98.91.55.33

Carte des fêtes de fin d'année



Afin de répondre à vos demandes,
toute commande devra être impérativement passée pour :

Noël avant le : **19 décembre 2018**

Le 31 avant le : **26 décembre 2018**

Mises en bouche :

- Pain surprise apéritif :

21 € la pièce (40 parts)

Mousse de canard & chutney d'oignons, jambon cuit & fromage frais aux fruits secs, tomates mi-séchées & basilic, tarama gourmand au saumon fumé – (pain 6 céréales)

Allergènes : Fruits à coque, gluten, lait, moutarde, œuf, poisson, sésame - ne pas congeler après consommation

- Plateau petits fours panachés (24 pièces) :

13.90 € le plateau

(Feuilleté saucisse – feuilleté allumette emmental romarin – moelleux jambons olive – moelleux poivron)

Allergènes : gluten, œuf, beurre, crème, emmental, fromage, lait - ne pas congeler après consommation

- Plateau séduction : (40 pièces) :

19.90 € le plateau

Tranche de saumon fumé (pain de mie) – Cabécou et noix (pain de mie campagne) – Rillettes de canard et graine de courge toastées (pain de mie) – Délice de saumon et graine de pavot (pain de mie noir) – fromage ail et fine herbes (pain de mie épinard) – Délices de fromages blanc et poivron rouge ktipiti (pain de mie) – Jambon Serrano (Pain de mie)

Allergènes : gluten, lait, fruits à coque, poisson, soja, œufs, crustacés, graine de sésame, céleri, moutarde - ne pas congeler après consommation

- Plateau gourmet : (30 pièces) :

24.90 € le plateau

Mousseline de poulet tomate & concombre décor thym et poivron rouge (pain de mie noir) – Délice de saumon à l'estragon décor de fève & graine de pavot (mini blinis) – Chiffonnade de noix de jambon sec crème à la roquette (mini clafoutis aux herbes) – Crevette et sauce cocktail au pamplemousse rose décor paprika (viennoiserie rouge) – Délice de poivron rouge décor tomate cerise mi séchée (pain de mie à la tomate) – Chutney de mangue & cube de crème au bloc de foie gras décor graine de pavot (pain de mie malté) – Crème fromagère chèvre & segment de figue noire mi-séchée (pain de mie malté) – Délice de poivron rouge décor olive noire (mini cake aux olives) – Chiffonnade de saumon fumé sur crème citronnée décor graine de nigelle et poivron rouge (pain polaire)

Allergènes : poisson, crustacés, sésame, moutarde, fruits à coque, gluten, œufs, lait, sulfites, mollusques, soja, céleri, autres fruits à coque - ne pas congeler après consommation

- Verrine mini bodega : (20 pièces) :

34.90 € le plateau

Petits légumes croquants, crème fromagère, décor piment d'Espelette – Guacamole, tartare de saumon, fève de soja et graines – Gaspacho, crème ciboulette, noix de jambon – Crumble et cranberries, crème de chèvre, poudre de cranberries.

Allergènes : poisson, sésame, soja, gluten, œufs, lait, sulfites, mollusques, fruits à coque, crustacés, céleri, moutarde - ne pas congeler après consommation

- Grignotons : mini saucissons :

18.50 € le kg

Nature – chorizo – noix – piment d'Espelette :

Allergènes : Nature – chorizo – piment Espelette : lait - Noix : lait – fruits à coques

- Mini boudins : blanc – créole :

18.90 € le kg

Allergènes : blanc : lait - créole : lait – gluten

Entrées Froides :

Saumon fumé norvégien : Allergènes : poisson	59.90 € le kg
Terrine de St Jacques au muscadet : Allergènes : poisson- crustacé- mollusque, œuf, lait, crème, lactose,	20.90 € le kg
Pâté en croûte filet de canard (20%) & figues : Allergènes : céleri – fruits à coque – gluten – lait – œuf	24.90 € le kg
Pâté en croûte de saumon farci (61%) : Allergènes : poisson - lait – œuf – céleri – gluten	24.90 € le kg
Ballottine de chapon aux pépites de foie gras : Allergènes : lait-œuf-sulfites- soja	19.90 € le kg
Ballottine de faisan à la fine champagne : Allergènes : lait-œuf-sulfites- soja	19.90 € le kg
Terrine de chevreuil (31.7%) à l'armagnac : Allergènes : lait-œuf-sulfites	19.90 € le kg
Terrine de canard aux pépites de foie gras : Allergènes : lait-œuf-sulfites-soja	19.90 € le kg
Foie gras de canard entier mi cuit : Origine France – Allergènes : absence	89.50 € le kg
Foie gras de canard entier mi-cuit cabernet & poivre : Origine France – Allergènes : absence	106.00 € le kg
Foie gras de canard entier à la fleur de sel : Origine France – Allergènes : absence	115.00 € le kg
Confit de figues 130 grs : Allergènes : absence	3.00 € pièce
Confit d'oignons 130 grs : Allergènes : sulfites	3.00 € pièce
Confit pommes poires 130 grs : Allergènes : sulfites	3.00 € pièce

Entrées Chaudes :

Boudin blanc aux cèpes 4 % : Allergènes : lait-œuf-sulfites	13.90 € le kg
Vol au vent de ris de veau : (140 grs) Allergènes : gluten-lait-sulfites-œuf	3.90 € la pièce
Croustade de lotte et gambas : (140 grs) Allergènes : lait-sulfites-gluten-poisson-blé-beurre-œuf	3.90 € la pièce
Coquille st jacques à la bretonne : (140 grs) Allergènes : gluten-lait-sulfites-poisson-blé-beurre-œuf-sésame-fruits à coque	3.90 € la pièce

Poissons :

Lotte à l'armoricaine : (240 grs environ la part) Allergènes : poisson-lait-sulfites-gluten-beurre	38.90 € le kg
--	----------------------

Viande :

Suprême de chapon sauce foie gras :	27.90 € le kg
Allergènes : gluten-blé-lait-sulfites-œuf-soja-céleri	
Fondant de veau aux morilles (2%) :	28.90 € le kg
Allergènes : gluten-lait-lactose	

Plateau Raclette :

<u>Choix 1</u> : Charcuterie + 160 grs de fromage à raclette pasteurisé :	5.20 € La part
<u>Choix 2</u> : Charcuterie + 80 grs de fromage à raclette pasteurisé & 80 grs de tomme du Névet (au lait cru) :	5.60 € La part
<u>Choix 3</u> : Charcuterie + 160 grs de tomme du Névet (au lait cru) :	6.00 € La part

Charcuterie :

- 1 Tranche de jambon blanc
- 1 Tranche de jambon de Bayonne
- 1 Tranche de salami
- 1 tranche de lard cuit
- 2 tranches de rosette
- 2 tranches de coppa

Accompagnements :

Gratin dauphinois :	13.50 € le kg
Allergènes : sulfites-lait-crème-œuf-fromage	
Pommes de terre sarladaises :	10.30 € le kg
Allergènes : absence	
Poêlée gourmande (châtaigne, butternut confit avec lardons & échalote) :	19.50 € le kg
Allergènes : lait – lactose	

Fromages :

Comté :	31.00 € le kg
Brie :	14.20 € le kg
Tomme du Névet :	18.50 € le kg
St Nectaire :	24.50 € le kg
Brebis chèvre :	34.00 € le kg
Etcherria :	36.00 € le kg
Brebiro :	29.00 € le kg

Volailles : (Origine France)

<i>Pintade</i> : (1.200 à 1.400 kgs)	13.95 € le kg
<i>Pintade chaponnée</i> : (1.800 à 2.000 kgs)	21.90 € le kg
<i>Chapon</i> : (2.800 à 4.000 kgs)	18.50 € le kg
<i>Dinde</i> : (2.500 à 4.000 kgs)	18.90 € le kg
<i>Canard</i> : (3.000 à 4.000 kgs)	13.90 € le kg
<i>Filet de canard</i> : (350/380 grs environ)	20.90 € le kg
<i>Canette</i> : (1.800 à 2.500 kgs)	13.90 € le kg
<i>Caille</i> : (200 grs environ)	15.90 € le kg
<i>Faisan</i> : (1.000 kg)	26.90 € le kg
<i>Oie</i> : (5.000 à 6.000 kgs)	21.90 € le kg
<i>Poularde</i> : (2.000 kg)	15.90 € le kg
<i>Pigeon</i> : (400/500 grs environ)	24.90 € le kg
<i>Foie gras de canard frais en lobe déveiné</i> : (500 à 700 grs - sur commande uniquement)	69.00 € le kg
<i>Farce</i> : (Marrons, banyuls, oignons, sel, poivre, persil)	13.50 € le kg

Viandes : (Origine France)

<i>Cuissot de cerf (avec os)</i> :	39.90 € le kg
<i>Cuissot de chevreuil (avec os)</i> :	39.90 € le kg
<i>Cuissot de sanglier (avec os)</i> :	29.90 € le kg
<i>Autruche</i> : (Origine Afrique du Sud)	59.90 € le kg

Bœuf – Veau – Porc – Agneau (nous consulter)

Sauces :

<i>Sauce grand veneur</i> :	12.90 € le litre
Allergènes : lait - lactose	
<i>Sauce crème de morilles</i> :	17.90 € le litre
Allergènes : lait - lactose	



*Toute l'équipe de la
boucherie Blouet
vous souhaitent de
joyeuses fêtes de fin
d'année et vous remercie
de votre fidélité*