

Les Porcelets farcis et Jambon à l'Os

• JAMBON A L'OS (minimum 25 personnes, sauce au choix)	5.70 €
• NOIX DE JAMBON pour 10 personnes	6.50 €
• UN PORCELET pour 60 personnes	420.00 €
• UN PORCELET pour 50 personnes	390.00 €
• UN PORCELET pour 40 personnes	340.00 €
• UN PORCELET pour 30 personnes	280.00 €
• UN PORCELET pour 20 personnes	220.00 €

Tous les porcelets sont entièrement désossés, coupés et chauffés au magasin
Accompagnement d'une sauce forestière ou sauce sucrée.

LEGUMES POUVANT ACCOMPAGNER LES DEUX :

• FLAGEOLETS A LA CREME, HARICOTS VERTS, RATATOUILLE (2 légumes au choix)	2.30 €
• GRATIN DAUPHINOIS	2.30 €
• 1 LÉGUME + 1 DEMI GRATIN	3.40 €

Formules complètes

1^{ère} formule :

• Plat à choisir dans les plats uniques + Légumes + Fromages en portion + Tartelette + Pain	11.90 €
--	---------

2^{ème} formule :

• 200 gr. de crudités (2 au choix dans les crudités) + Plat à choisir dans les plats uniques + Légumes + Fromages en portion + Tartelette + Pain	13.90 €
--	---------

SUPPLÉMENT :

- Choucroute de la mer	2.50 €
- Choucroute garnie	0.50 €
- Paëlla poisson	1.50 €
- Cassoulet	1.00 €

Les Fromages

• FROMAGES EN PORTION (tome noire, camembert, beurre)	2.10 €
• FROMAGES EN MORCEAUX (Curé Nantais, Fourmol, St Albry, chèvre, Emmental, beurre)	2.30 €

Les Desserts

• ILE FLOTTANTE	2.20 €
• TARTELETTE AUX POMMES OU AUX FRUITS	1.60 €
• FAR BRETON	1.60 €
• CORBEILLE DE FRUITS (2 par personne)	1.60 €
• SALADE DE FRUITS FRAIS	2.40 €
• REDUCTION PATISSIERES (3 par personne)	2.90 €
• GATEAUX AU CHOIX (demander liste)	2.90 €

Prix à la part

• PAIN (boule coupée)	1.65 €
-----------------------	--------

Les Plats uniques pour vos Soirées à thèmes

• CHOUCROUTE DE LA MER	8.90 €
• CHOUCROUTE GARNIE	7.90 €
• PAELLA A LA VIANDE	7.30 €
• PAELLA AUX POISSONS	8.90 €
• COUSCOUS	7.30 €
• CASSOULET	7.90 €
• POT AU FEU ET SON BOUILLON	6.90 €
• LANGUE DE BOEUF SAUCE MADERE	6.90 €
• DAUBE A LA PROVENCALE	6.90 €
• BOEUF BOURGUIGNON	6.90 €
• COQ AU VIN	6.90 €
• POULET BASQUAISE	6.50 €
• TARTIFLETTE	6.90 €
• CHILI CON CARNE	6.90 €
• VEAU MARENGO	7.50 €
• JOUE DE PORC	6.90 €
• MIGNON DE PORC	7.50 €

Demandez vos suggestions au chef !



Votre boucher vous propose, au magasin, de la viande bovine de Brière

Tous les éleveurs ont pour obligation de respecter un cahier des charges
et nous garantissons des viandes sans O.G.M.

Toutes nos charcuteries sont fabriquées maison, dans notre laboratoire,
à base de porc breton.



Carte de Traiteur

LA CUISINE AU BEURRE

Monsieur Gaël Briand

13 rue Pierre Plaisance
44160 CROSSAC

briand.gael@orange.fr

02 40 01 16 42

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR - EPICERIE

Les Apéritifs

- SANGRIA (rouge ou rosé), PUNCH,
COCKTAIL CARDINAL (le litre) 7.00 €
- ASSORTIMENTS DE TOASTS VARIÉS (l'unité) 0.80 €
- ASSORTIMENTS DE VERRINES (l'unité) x10 1.50 €
- ASSORTIMENTS DE RÉDUCTIONS SALÉES (l'unité) 0.70 €
- MINI POIVRON PIMENTÉ AU THON (l'unité) 0.90 €
- INVOLTINI DE SPECK (jambon, fromage) (l'unité) 0.90 €
- PAIN SURPRISE (50 toasts) 29.00 €
- BROCHETTES DIVERSES
plantées sur support (pièce) 1.40 €
- VERRINE (pièce) 1.70 €
- NAVETTES GARNIES (pièce) 1.30 €



à votre service

du Mardi au Samedi, de 8h30 à 12h30
et de 15h30 à 19h00
le Dimanche matin, de 8h30 à 12h30

Marché de Saint-Nazaire,
les mardi, vendredi et dimanche

Commandes possibles au marché
des Halles de Saint-Nazaire.

Livraison possible à partir de 20 personnes

LIVRAISON GRATUITE SUR CROSSAC



15 € dans un rayon de 10 kms
25 € dans un rayon de 20 kms

Maintien chaud vos viandes et poissons

BAC ISOTHERME

forfait de 20 € par commande

TITRE RESTAURANT ACCEPTÉ

Les Entrées froides

LES CLASSIQUES

- COQUILLE DE CRABE 3.00 €
- COQUILLE DE SAUMON 3.60 €
- MELON EDEN 3.90 €
- TERRINE DE ST JACQUES OU SAUMON 3.80 €
- SAUMON A LA PARISIENNE (mini 10 pers.) 5.80 €
- MERLU A LA PARISIENNE (mini 10 pers.) 5.80 €
- ASSORTIMENTS DE CRUDITES 300 gr. par personne
(carottes rapées, céleri, piémontaise, taboulé,
pommes de terre/thon) 4.20 €
- SALADE NIÇOISE (oeufs, tomate, poivron vert,
thon, haricots verts) 4.20 €
- SALADE NEPTUNE
(saumon fumé, pommes de terre, riz, mayonnaise) 4.20 €
- SALADE GAMBAS MANDARINE 4.20 €
- SALADE DE CROSSAC
(choux blanc, jambon, gruyère, raisin sec) 4.20 €
- SALADE HOLLANDAISE (saumon cuit, mayonnaise,
pommes de terre, pomme fruit, aneth, oignons) 4.20 €
- SALADE ESPAGNOLE
(riz safrané, poivrons, maïs, chorizo) 4.20 €
- SALADE FRAICHEUR (en saison)
(melon, concombre, poivrons, maïs, tomate, ciboulette) 4.20 €

Demandez notre carte des buffets froids

LES ASSIETTES COMPOSÉES

- ASSIETTE PLAISIRS D'AUTREFOIS 8.50 €
Tatin de foie gras aux pommes caramélisées, aiguillettes de
canard rôti, méli-mélo de verdure et sa verrine de vinaigrette,
carré du pain d'épice sur glace balsamique.
- ASSIETTE OCÉANE 8.50 €
1 tranche de pain de poisson, saumon fumé et émincé de noix
de St-Jacques, verrine de mayonnaise maison à l'aneth et
estragon sur méli-mélo de verdure et glace balsamique.
- ASSIETTE DE LA MER 8.50 €
Brochette de gambas, médaillon de saumon, verrine de perle
océane, mayonnaise.

Prix à la part

Les Entrées chaudes

- BOUCHÉE A LA REINE 3.30 €
- COQUILLE ST JACQUES A LA BRETONNE 4.40 €
- CASSOLETTE DE ST JACQUES ET FRUITS DE MER
GRATINÉE 5.90 €
- CASSOLETTE DE LOTTE ET ST JACQUES AUX CEPES 6.80 €
- CASSOLETTE EN TRILOGIE (saumon, lotte, merlu) 6.50 €
- POÉLON BRIERON
(sandre, St-Jacques, cuisses grenouilles) 7.50 €

LES POISSONS CLASSIQUES

- DOS DE CABILLAUD 7.50 €
- ST PIERRE 6.90 €
- PAVÉ DE SAUMON 6.50 €
- FILET DE JULIENNE 6.50 €
- PAVÉ DE MERLU 6.50 €
- PAVÉ DE SANDRE 6.90 €
- FILET DE SOLE 6.90 €
- LOTTE 8.00 €
- Supplément beurre blanc 1.00 €

SAUCES POUR POISSONS :

Crème d'oursin, velouté de fondue de poireaux,
velouté à l'oseille, à la dieppoise, aux petits légumes,
à la crème safranée.

Accompagnement des poissons

- TIMBALE DE RIZ ET JULIENNE DE LÉGUMES 2.00 €
- PURÉE DE PATATE DOUCE 2.90 €
- MILLE FEUILLES DE LÉGUMES 2.90 €
- BROCHETTE DE LÉGUMES 2.90 €
(tomate cerise, courgette, aubergine, poivron)

Les Légumes

- 1/2 TOMATE A LA PROVENÇALE 1.10 €
- HARICOTS VERTS 1.50 €
- FLAGEOLETS A LA CRÈME 1.80 €
- FAGOTIN D'HARICOTS VERTS 1.90 €
- GRATIN DAUPHINOIS (individuel) 2.30 €
- GRATIN DE LÉGUMES 2.30 €
- GROS CHAMPIGNONS FARCI 1.80 €
- POMME DE TERRE FARCI, LARDONS, CHAMPIGNONS 1.80 €
- GRATIN DE COURGETTES 2.30 €
- GRENAILLES SAUTÉES 180g 2.30 €

Prix à la part