

## Et aussi nos Viandes et nos Charcuteries

### Notre Boucher vous propose

Rôti de Bœuf  
Filet de Bœuf  
Filet de Bœuf en croûte  
Pièce à Fondue  
Rôti de chevreuil  
Rôti de Biche  
Dinde Fermière  
Poularde  
Chapon  
Oie fermière  
Canette fermière  
Pigeon, caille, faisán, lièvre  
Filet de cuisse de canard

### Notre Charcutier vous propose

Foie gras de Canard maison  
Saumon fumé  
Galantines gourmandes  
Boudin blanc truffé maison  
Boudin blanc forestier  
Boudin blanc aux St-Jacques  
Pâté en croûte

*et bien d'autres  
spécialités festives*



Toute l'année Gaël Briand charcutier-Traiteur  
et son équipe vous accompagne pour vos événements  
Mariage, Buffet, Anniversaire, Cocktail, Repas d'anciens...



Vous avez besoin d'un service traiteur !

Contact 02 40 01 16 42

Retrouver sur notre site la carte traiteur, et buffet froid...

[www.boucherie-lacuisineaubeurre.fr](http://www.boucherie-lacuisineaubeurre.fr)

2021  
Repas de fêtes  
NOËL - NOUVEL AN



# La Cuisine au Beurre

charcutier - traiteur

vous propose ses suggestions gourmandes  
pour vos repas de fêtes de fin d'année.

Commandes et conseils

02 40 01 16 42

Présent sur les marchés de Saint-Nazaire

13 rue Pierre Plaisance 44160 CROSSAC

[www.boucherie-lacuisineaubeurre.fr](http://www.boucherie-lacuisineaubeurre.fr) ✉ [briand.gael@orange.fr](mailto:briand.gael@orange.fr)

## Pour vos apéritifs

Toasts variés .....(plateau 12).....	8,40 €
Réduction chaude salée.....pièce.....	0,75 €
Verrine.....pièce 1,50 € et par 10 pièces ..	1,30 €
Navette garnie (mer et charcuterie).....pièce.....	1,30 €
Pain surprise.....	29,00 €

## Entrées froides

Coquille froide, saumon ou crabe.....	3,30 €
Langouste à la parisienne.....	17,90 €
Terrine de St-Jacques et sa sauce.....tranche 50g - ..	2,30 €
Foie gras et son confit d'oignons maison .....les 50g - ..	6,00 €
Assiette Gourmande	
Foie gras maison, magret fumé, pain épice, confit oignons.....	8,90 €
Assiette Océane Mille feuille des mers, saumon fumé, gambas tiger, terrine de St-Jacques,perle des mers, 1 terrine sauce cocktail.....	8,90 €
Cassolette St-Jacques et saumon aux épices du monde.....	8,90 €
Saumon fumé et sa crème ciboulette.....	prix au kg en cours

*Et aussi un grand choix de terrines de poisson et pâtés en croûte en magasin ou sur nos marchés*

## Entrée chaudes

Bouchée à la reine maison.....	3,30 €
Coquille St-Jacques.....	4,40 €
Escargot maison (12).....	6,90 €
Aumônière de St-Jacques aux petits légumes.....	6,90 €
Aumônière boudin blanc et pomme flambée.....	6,50 €
Demi langouste à l'armoricaine.....	17,90 €
Surprise de foie gras (feuilleté, compote, foie gras).....	5,50 €
Cassolette lotte, St-Jacques et langoustine.....	8,90 €
Cassolette Crossacaise (sandre, saumon, grenouille).....	8,50 €

## Les poissons

Longe de cabillaud sauce safranée aux petits légumes.....	8,50 €
Sandre beurre blanc.....	7,80 €
Filet de St-Pierre aux saveurs des îles.....	8,90 €
Lotte à l'américaine ou au poivre vert.....	9,30 €
Filet de sole et sa compotée de tomates.....	8,90 €
Pavé de saumon à la crème de Porto.....	8,90 €

### Garnitures de vos poissons

Purée de patates douces.....	2,90 €
Riz safrané et sa julienne de légumes.....	2,00 €
Endive braisée.....pièce.....	2,50 €

## Viandes chaudes

Chapon aux morilles.....	8,20 €
Biche grand veneur.....	9,80 €
Civet chevreuil crémé aux 5 poivres.....	8,50 €
Caille farcie aux éclats de figues.....	6,90 €
Filet de canard au miel et figues.....	7,90 €
Suprême de pintade aux girolles.....	8,90 €
Carré d'agneau en croûte farci à la duxelle de champignons.....(deux côtes).	10,90 €

### Garnitures de vos viandes

Gratin dauphinois.....	2,30 €
Gratin dauphinois aux truffes.....	4,20 €
Purée aux girolles.....	3,50 €
Pommes aux airelles.....	2,60 €
Poires en robe de lard.....	2,90 €
Marrons confits.....	2,70 €
Pommes dauphines artisanales.....4 grosses pièces.....	4,20 €

*Fêtes Joyeuses*

## Menus de Fêtes

### Menu 29€

Réductions chaudes (4 pièces/pers)  
Bouchée à la reine  
Dos de cabillaud au beurre blanc et sa purée de patate douce  
Suprême de pintade sauce foie gras et son gratin dauphinois

### Menu 35€

Verrines ( 2/pers.)  
Foie gras de canard maison et son confit d'oignons  
Cassolette St-Jacques et saumon aux épices du monde  
Filets de canard sauce miel et figue et son gratin dauphinois

\* Les garnitures sont interchangeable