



BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR / POISSONNERIE / FROMAGE/ FRUITS ET LEGUMES

Menu de fêtes avec votre spécialiste du circuit court

Composez votre menu de fête :

1. Choisissez vos produits
2. Renseignez la quantité
3. Nous faisons le reste

Nos Entrées Bouchères

Boudin blanc	Boudin blanc truffé
16.90 €/kg : Qté kg	21.90 €/kg : Qté kg
Foie gras entier mi-cuit (tranche de 50 g)	
139.90 €/kg : Qté kg	
Ballotine de canard à l'orange	
20.90 €/kg : Qtékg	
Ballotine de chapon aux giroldes	
27.90 €/kg : Qté kg	
Pâté en croûte de chevreuil aux airdelles	
21.90 €/kg : Qté kg	
Pâté en croûte de filet de canard aux figues	
27.90 €/kg : Qté kg	
Escargots de Bourgogne persillés	
7.95 €/douzaine : Qté douzaine(s)	

Nos Entrées Traiteur

Terrine de poisson aux petits légumes
29.90 €/kg : Qté kg
Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes
6.50€/pièce (+1.50€ de consigne): Qté part(s)
Vol-au-vent de ris de veau
6.90 €/pièce : Qté part(s)

Nos Verrines Traiteur

Verrine compoté de Mangue Crumble & Foie Gras
2.10 €/pièce : Qté pièce(s)
Verrine Fèves de Soja & Algues Brunes au Saumon Fumé
2.10€/pièce : Qté pièce(s)
Verrine Betterave au Chèvre et aux Fleurs
1.90 €/pièce : Qté pièce(s)



Nos Plats Cuisinés

Poularde sauce Monbazillac & gratin dauphinois aux giroldes
13.90 € la part : Qté part(s)
Darne de Dorade sauce champagne & purée de butternut aux noisettes
15.10 € la part : Qté part(s)

Nos Viandes

Filet de boeuf	Rosbeef
51.90 €/kg : Qté kg	30.90 €/kg : Qté kg
Tournedos de rumsteack	
34.90 €/kg : Qté kg	
Rôti de veau festif Forestier (farce de champignons)	
32.90 €/kg : Qté kg	
Rôti de veau festif Norvégien (Saumon fumé, bacon & emmental)	
35.90 €/kg : Qté kg	
Gigot d'agneau désossé au beurre d'ail	
31.90 €/kg : Qté kg	
Roti de porc festif Orloff (lard & fromage)	
16.90 €/kg : Qté kg	
Roti de porc festif (figues, abricots & raisins)	
18.90 €/kg : Qté kg	
Filet mignon festif (magret fumé & poitrine fumé)	
25.90 €/kg : Qté kg	
Filet mignon festif (pruneaux & abricots)	
22.90 €/kg : Qté kg	

Nos Volailles

Chapon fermier	Poulet
22.90 €/kg : Qté kg	14.90 €/kg : Qté kg
Pintade chaponnée	Dinde fermière
23.90 €/kg : Qté kg	21.90 €/kg : Qté kg
Farce forestière (champignons)	
17.90 €/kg : Qté kg	
Farce festive (raisins, marrons...)	
17.90 €/kg : Qté kg	



Bon de commande

Commandes pour Noël jusqu'au 18/12/2025 au soir et jusqu'au 27/12/2025 pour le Jour de l'An

NOM : Prénom : Téléphone :

A préparer pour le/12/2025 àh..... (Entre 10h et 17h)

Un acompte de 30€ vous sera demandé à la commande

Dans la limite des stocks disponibles - Photos non contractuelles - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

LE COIN du Goût

Nos Plateaux de Fruits de Mer

Plateau Saint-Malo

- 1 pince de tourteau
- 4 langoustines vivantes 25/35*
- 6 crevettes roses 30/50
- 50gr de bigorneaux
- 30gr de crevettes grises

16.90 €/pers : Quantité personnes



Plateau Corsaire

- 6 huîtres creuses de Cancale**
- 4 langoustines vivantes 25/35*
- 2 pinces de tourteau
- 6 crevettes roses 30/50
- 50gr de bigorneaux
- 30gr de crevettes grises

26.50 €/pers : Quantité personnes

Plateau Pesker

- 6 huîtres creuses de Cancale**
- 5 langoustines vivantes 15/25*
- 6 crevettes Madagascar 30/50
- 50gr de bigorneaux
- 30gr de crevettes grises

36.90 €/pers : Quantité personnes

½ homard (400/500 gr)

- En option sur chaque plateau

15 €/pièce : Quantité pièce(s)

* Langoustines vivantes garanties sous réserves d'intempéries

** Huîtres à ouvrir par vos soins pour ne pas altérer la qualité du produit

Nos Desserts

Corbeille de fruits de Noël : ananas, mangue, clémentines, kiwis et raisins (6/8 pers)

28.00 €/corbeille : Quantité pièce(s)

Sorbet fraise & cœur de rhubarbe (4/6 pers.)

18.90 €/bûche : Quantité pièce(s)

Sorbet framboise & cœur de chocolat (4/6 pers.)

18.90 €/bûche : Quantité pièce(s)

Sorbet argousier (plante ayant une saveur agrume) & cœur de chocolat (4/6 pers.)

18.90 €/bûche : Quantité pièce(s)

Sorbet glacé poire cœur de caramel (4/6 pers.)

18.90 €/bûche : Quantité pièce(s)

Sorbet glacé cassis & cœur de Verveine (4/6 pers.)

18.90 €/bûche : Quantité pièce(s)

Glace l'incourtournable Vanille sable & caramel (4 pers.)

18.90 €/bûche : Quantité pièce(s)

Glace La cacahuète givrée (4 pers.)

18.90 €/bûche : Quantité pièce(s)

L'Omelette norvégienne (6/8 pers.)

22.90 €/bûche : Quantité pièce(s)



Nos Plateaux de Fromage

Plateau des lutins - 100% local (6/8 personnes)

- 1 "Choupette" chèvre (Saint-Uniac)
- 200gr de tomme de la Moltai (Gévezé)
- 200gr de tomme des prairies (Plaintel)
- 150gr de tomme de brebis (Plouasne)
- 1 Petit Chêne (Betton)

32.90 €/pièce : Quantité pièce(s)

Plateau des lumières (8/10 personnes)

- 150gr de Taleggio
- 150gr de Kalbach à la truffe
- 200gr de Comté affiné
- 200gr de tomme de brebis Papillon
- 1 camembert de Normandie
- 1 Mottais sur feuille

39.90 €/pièce : Quantité pièce(s)

Beurre BORDIER 125g (prix à l'unité)

- | | | |
|-------------------------|----------------------------|----------|
| • Demi-sel | 3.25 € : Qté. | pièce(s) |
| • Aux algues | 4.25 € : Qté. | pièce(s) |
| • Au sarrasin | 4.50 € : Qté. | pièce(s) |
| • A l'ail des ours | 4.55 € : Qté. | pièce(s) |
| • Au piment d'Espelette | 4.85 € : Qté. | pièce(s) |
| • A la truffe | 11.90 € : Qté. | pièce(s) |

Le goût s'invite chez vous, toute l'année

Boucherie-Charcuterie-Traiteur

Poissonnerie

Fromage

Fruits et légumes

Le Coin du Goût

9 rue Pasteur - 35137 PLEUMELEUC

02 57 67 54 35

Mardi au jeudi : 9h-13h puis 15h-19h

Vendredi : 9h-13h puis 14h30-19h30

Samedi : 9h-19h



Menu de fêtes avec votre spécialiste du circuit court

Composez votre menu de fête :

1. Choisissez vos produits
2. Renseignez la quantité
3. Nous faisons le reste

Nos Entrées Bouchères

Boudin blanc	Boudin blanc truffé
16.90 €/kg : Qté kg	21.90 €/kg : Qté kg
Foie gras entier mi-cuit (tranche de 50 g)	
139.90 €/kg : Qté kg	
Ballotine de canard à l'orange	
20.90 €/kg : Qté kg	
Ballotine de chapon aux girolles	
27.90 €/kg : Qté kg	
Pâté en croûte de chevreuil aux aïelles	
21.90 €/kg : Qté kg	
Pâté en croûte de filet de canard aux figues	
27.90 €/kg : Qté kg	
Escargots de Bourgogne persillés	
7.95 €/douzaine : Qté douzaine(s)	

Nos Entrées Traiteur

Terrine de poisson aux petits légumes
29.90 €/kg : Qté kg
Cassiolette de Saint-Jacques aux petits légumes
6.50 €/pièce (+1.50€ de consigne): Qté part(s)
Vol-au-vent de ris de veau
6.90 €/pièce : Qté part(s)

Nos Verrines Traiteur

Verrine compoté de Mangue Crumble & Foie Gras
2.10 €/pièce : Qté pièce(s)
Verrine Fèves de Soja & Algues Brunes au Saumon Fumé
2.10 €/pièce : Qté pièce(s)
Verrine Betterave au Chèvre et aux Fleurs
1.90 €/pièce : Qté pièce(s)



Nos Plats Cuisinés

Poularde sauce Monbazillac & gratin dauphinois aux girolles
13.90 € la part : Qté part(s)
Darne de Dorade sauce champagne & purée de butternut aux noisettes
15.10 € la part : Qté part(s)

Nos Viandes

Filet de boeuf	Rosbeef
51.90 €/kg : Qté kg	30.90 €/kg : Qté kg
Tournedos de rumsteack	
34.90 €/kg : Qté kg	
Rôti de veau festif Forestier (farce de champignons)	
32.90 €/kg : Qté kg	
Rôti de veau festif Norvégien (Saumon fumé, bacon & emmental)	
35.90 €/kg : Qté kg	
Gigot d'agneau désossé au beurre d'ail	
31.90 €/kg : Qté kg	
Roti de porc festif Orloff (lard & fromage)	
16.90 €/kg : Qté kg	
Roti de porc festif (figues, abricots & raisins)	
18.90 €/kg : Qté kg	
Filet mignon festif (magret fumé & poitrine fumé)	
25.90 €/kg : Qté kg	
Filet mignon festif (pruneaux & abricots)	
22.90 €/kg : Qté kg	

Nos Volailles

Chapon fermier	Poulet
22.90 €/kg : Qté kg	14.90 €/kg : Qté kg
Pintade chaponnée	Dinde fermière
23.90 €/kg : Qté kg	21.90 €/kg : Qté kg
Farce forestière (champignons)	
17.90 €/kg : Qté kg	
Farce festive (raisins, marrons...)	
17.90 €/kg : Qté kg	

Bon de commande

Commandes pour Noël jusqu'au **18/12/2025** au soir et jusqu'au **27/12/2025** pour le Jour de l'An

NOM : Prénom : Téléphone :

A préparer pour le/12/2025 àh..... (Entre 10h et 17h)

Un acompte de 30€ vous sera demandé à la commande

Dans la limite des stocks disponibles - Photos non contractuelles - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE