



# MILLOUR

*Boucherie Charcuterie Traiteur*

*Meilleur Ouvrier de France*

## *Carte 2024*

97, avenue de la France Libre

29000 QUIMPER

02 98 95 25 01

[www.boucherie-millour.bzh](http://www.boucherie-millour.bzh)

Ouvert

du mardi au vendredi : de 8h00 à 19h00

le samedi : de 8h à 18h



# La carte cocktail

la pièce

- Panier crudités & sauces ..... 17,50€
  - Pain surprise Terre ou Mer..... 29,95€
  - Réduction salée à réchauffer ..... 0,95€
- Mini quiches, mini pizzas, mini bleu poire, mini croque, feuilleté aux oignons confits, feuilleté saucisse, roulé provençal, tatin de boudin noir
- Plancha apéritive 6 personnes - charcuterie et fromage ..... 20,95€
  - Canapé charcutier..... 1,00€
  - Canapé de la mer ..... 1,10€
  - Carré club jambon cru ..... 1,10€
  - Carré club menthe glaciale ..... 1,10€

*Plancha apéritive*





*Tartelette du berger*



*Verrine en verre mangue saumon*

- Navette garnie ..... 2,50€
- Mini brochette ..... 1,00€

Saumon, pomme verte / bouchère / tomate, mozzarella *(selon la saison)*

melon, jambon cru *(selon la saison)*

- Verrine de Saint-Jacques marinées ..... 3,25€
- Verrine mangue / saumon ..... 3,25€
- Verrine guacamole / crevettes ..... 3,25€
- Verrine fraîche végétarienne ..... 3,25€
- Bruschetta de légumes ..... 3,20€

## Les entrées froides

le kilo

- Terrine de poisson maison ..... 62,95€  
Saint-Jacques / saumon / truite safranée / cabillaud aux légumes / 3 couleurs
- Eclair au saumon ..... 4,95€ pièce
- Tartelette du berger ..... 5,25€ pièce
- Verrine verre..... 4,20€ pièce  
mangue saumon / Saint-Jacques / saumon roquette / carottes agrumes

## Les entrées chaudes

la part

- Feuilleté au bleu et à la poire ..... 4,20€
- Coquille Saint-Jacques maison ..... 5,85€  
à la bretonne / petits légumes crévés / crème de chorizo
- Feuilleté de Saint-Jacques sur lit de poireaux ..... 6,35€
- Croustade de cabillaud à la provençale ..... 4,95€
- Cassolette de rouget ..... 7,95€  
à la fondue de poireaux et champignons
- Tourte au saumon épinards ..... 4,25€
- Tourte du moment suivant la saison ..... 4,25€



# Les plats

la part

## Poissons

- Filet de Saint-Pierre, sauce aux cèpes ..... 12,95€  
accompagné d'un riz pilaf
- Pavé de saumon, sauce safranée ..... 12,95€  
accompagné d'une julienne de légumes et d'un fagot de haricots verts
- Filet de rouget, sauce piperade, beurre d'olive et citron vert .. 13,80€  
accompagné d'un riz aux légumes
- Dos de cabillaud à la bordelaise, beurre blanc ..... 12,50€  
accompagné d'un riz créole

## Viandes

- Mignon de porc basse T°, sauce citron vert et pomme ..... 12,80€  
accompagné d'un gratin dauphinois
- Magret de canard aux fruits rouges ou à l'orange ..... 12,95€  
accompagné d'une dariole de légumes
- Médaillon de volaille farcie à la crevette, sauce homardine ... 12,95€  
accompagné d'un fagot de haricots verts
- Brochette de poulet aux épices parfumées ..... 12,95€  
accompagné d'une purée de légumes du moment *(selon la saison)*



# Les plats complets

la part

- Couscous ..... 8,70€
- Paella ..... 8,90€
- Bourguignon ..... 8,00€  
accompagné de pommes de terre vapeur
- Jambon à l'os, sauce forestière ..... 8,90€  
accompagné de gratin dauphinois
- Blanquette de veau ..... 8,80€  
accompagné de riz
- Tajine d'agneau aux abricots et miel ..... 9,50€  
accompagné de semoule
- Tajine de poulet aux légumes ..... 8,90€  
accompagné de semoule
- Poulet basquaise ..... 8,50€  
accompagné de riz

*Paella*



# Les formules buffet

la part

Salades 250g	• Classique ..... 4,50€ Taboulé / carottes / duo de choux / duo céleris carottes / céleris / macédoine
	• Originale ..... 5,80€ Piémontaise / corinthienne / taboulé agrumes / pêcheur / niçoise / sucrée salée / pâtes à l'espagnol / pâtes aux légumes
Charcuterie	• 1 <sup>ère</sup> formule ..... 5,50€ Jambon blanc, jambon sec, rosette de Lyon, saucisson à l'ail, salami, lard rôti, poitrine fumée roulée, andouille, 2 pâtés maison au choix
	• 2 <sup>ème</sup> formule ..... 4,25€ Jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, chorizo, salami, andouille, 1 pâté maison au choix
Viandes froides .....	5,50€ 1 part de rôti de porc, de rôti de bœuf, d'émincé de poulet et sauce
Fromage minimum 6 pers. , présentation sur ardoise .....	4,50€



# Les desserts maison

à partir de 6 parts  
4.50€ la part

- **Le Royal**

Biscuit dacquoise aux amandes, croustillant praliné crémeux chocolat noir 55%, glaçage miroir

- **Le Fraisier ou Framboisier**

Biscuit génoise, crème légère à la vanille, fraise ou framboise, glaçage miroir rouge

- **Le Macaron framboise citron**

Macaron maison, crème de citron

- **Le Breizh Tatin**

Sablé breton, insert pomme caramel au beurre salé, chantilly intense à la vanille

- **L'exotique**

Biscuit dacquoise amande et citron vert, ganache montée chocolat blanc vanille, insert mangue, passion, ananas, glaçage miroir exotique

*Le Royal*

*L'exotique*





*Mignon en papillote*



*Roulés maison*

## *Le porc*

le kilo

- Breizh mignon ..... 25,95€
- Les mignons en papillote ..... 25,95€
- Chorizo comté / curry / croûte de citron / à la diable / croûte de pistaches /  
pommes miel / pain d'épices
- Mignon norvégien ..... 27,95€
- Mignon à l'italienne ..... 28,95€

## *La volaille*

le kilo

- Suprême de volaille forestier ..... 35,90€
- Papillote de volaille à la figue ..... 35,90€
- Jambonnette de poulet au chorizo ..... 35,90€
- Moelleux de volaille aux poireaux moutardés ..... 35,90€
- Magret de canard fruité ..... 42,90€

# Les viandes

le kilo

## Bœuf

- Rôti de bœuf au roquefort ..... 36,95€
- Roulé de bœuf à l'échalote ..... 36,95€
- Côte de bœuf ..... 36,95€
- Côte de bœuf maturée ..... suivant la race de la viande
- Entrecôte de bœuf Wagyu «Kobé» ..... sur commande

*Brochette de boeuf*

*Côte de boeuf*





*Cigot d'agneau*

*Carré d'agneau au miel et pain d'épices*

## **Veau**

- Mille-feuille de veau mendiant ..... 35,90€
- Mille-feuille de veau forestier ..... 35,90€
- Rôti de veau Orloff ..... 35,90€
- Rôti de veau norvégien ..... 42,90€

## **Agneau**

- Carré d'agneau miel et pain d'épices ..... 42,90€
- Rôti d'agneau à l'impériale ..... 47,90€
- Mille-feuille d'agneau à la pistache ..... 47,90€
- Rôti d'agneau à la croûte de noisettes ..... 47,90€

# Nos fournisseurs

Bœuf charolaise, label rouge

Volailles Fermières

Veau fermier au lait, label rouge

Agneau de l'anse du Pouldon à Pont-l'Abbé

Porc de la ferme de Kergo à Plouider

Œufs frais bio, ferme de Marine à Pluguffan



*Merci de prévoir un délai de 72 heures pour vos commandes.*

*Minimum de 6 personnes par commande.*

*Une caution vous sera demandée pour le prêt de matériel.*

*Tarifs en vigueur au 01/07/2024.*

