



MILLOUR

Boucherie Charcuterie Traiteur

Meilleur Ouvrier de France

Carte Traiteur



97, avenue de la France Libre
29000 QUIMPER
02 98 95 25 01
www.boucherie-millour.bzh

Ouvert
du mardi au vendredi : de 8h00 à 19h00
le samedi : de 8h00 à 18h00



La carte cocktail

la pièce

- Panier crudités & sauces 18,20€
 - Pain surprise Terre ou Mer..... 32,80€
 - Réduction salée à réchauffer 1,10€
- Mini quiche, mini pizza, mini bleu poire, mini croque, feuilleté aux oignons confits, feuilleté saucisse, roulé provençal, tatin de boudin noir
- Plancha apéritive 6 personnes - charcuterie et fromage 21,95€
 - Canapé charcutier..... 1,10€
 - Canapé de la mer 1,20€
 - Carré club jambon cru 1,20€
 - Carré club menthe glaciale 1,20€

Plancha apéritive





Tartelette du berger



Verrine en verre mangue saumon

- Navette garnie 2,90€
- Verrine de Saint-Jacques marinées 3,45€
- Verrine mangue / saumon 3,45€
- Verrine guacamole / crevettes 3,45€
- Verrine fraîche végétarienne 3,45€
- Bruschetta de légumes 3,45€

Les entrées froides

le kilo

- Terrine de poisson maison 63,95€
Saint-Jacques / saumon / truite safranée / cabillaud aux légumes / 3 couleurs
- Verrine verre..... 4,30€ pièce
mangue saumon / Saint-Jacques / saumon roquette / carottes agrumes
- Eclair au saumon maison 5,25€ pièce
- Tartare de saumon maison 5,95€ pièce
- Œuf norvégien maison 6,95€ pièce

Les entrées chaudes

la part

- Feuilleté au bleu et à la poire 4,35€
- Tourte du moment suivant la saison 4,35€
- Croustade de cabillaud à la provençale 5,35€
- Coquille Saint-Jacques maison 5,95€
à la bretonne / petits légumes crévés / crème de chorizo
- Feuilleté de Saint-Jacques sur lit de poireaux 6,45€
- Feuilleté de la mer 6,45€
- Cassolette de rouget 8,10€
à la fondue de poireaux et champignons



Les plats

la part

Poissons

- Dos de cabillaud à la bordelaise, beurre blanc 13,50€
accompagné d'un riz créole
- Filet de Saint-Pierre, sauce aux cèpes 13,95€
accompagné d'un riz pilaf
- Pavé de saumon, sauce safranée 13,95€
accompagné d'une julienne de légumes et d'un fagot de haricots verts
- Filet de rouget, aux épices douces 14,50€
accompagné d'un riz aux légumes

Viandes

- Mignon de porc basseT°, sauce cidre des Menhirs et pommes . 13,50€
accompagné d'un gratin dauphinois
- Magret de canard aux fruits rouges ou à l'orange 13,50€
accompagné d'une dariole de légumes
- Médaillon de volaille farcie à la crevette, sauce homardine ... 13,50€
accompagné d'un fagot de haricots verts
- Quasi de veau au vin jaune et fondue de poire 13,50€
accompagné d'une purée de saison

Plats végétariens

- Risotto aux champignons de Paris et pleurottes persillées ... 9,90€
accompagné de carottes fanes glacées au beurre
- Conchiglioni farci aux petits légumes et parmesan 9,90€
accompagné d'une fondue de tomate et pesto



Les plats complets

la part

- Bourguignon 8,50€
accompagné de pommes de terre vapeur
- Couscous 8,90€
- Paella 9,20€
- Jambon à l'os, sauce forestière 9,20€
accompagné de gratin dauphinois
- Blanquette de veau 9,20€
accompagné de riz
- Tajine de poulet aux légumes 9,20€
accompagné de semoule
- Tajine d'agneau aux abricots et miel 9,90€
accompagné de semoule
- Poulet basquaise 9,20€
accompagné de riz

Paella



Les formules buffet

la part

Salades 250g	• Classique 4,80€ Taboulé / carottes / duo de choux / duo céleris carottes / céleris / macédoine • Originale 6,00€ Piémontaise / corinthienne / taboulé agrumes / pêcheur / niçoise / sucrée salée / pâtes à l'espagnol / pâtes aux légumes
Charcuterie	• 1 ^{ère} formule 5,70€ Jambon blanc, jambon sec, rosette de Lyon, saucisson à l'ail, salami, lard rôti, poitrine fumée roulée, andouille, 2 pâtés maison au choix • 2 ^{ème} formule 4,45€ Jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, chorizo, salami, andouille, 1 pâté maison au choix
Viandes froides 5,75€ 1 part de rôti de porc, de rôti de bœuf, d'émincé de poulet et sauce
Fromage minimum 6 pers. , présentation sur ardoise 5,25€



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 26,95€
- Les mignons en papillote 26,95€
- Chorizo comté / curry / croûte de citron / à la diable / croûte de pistaches /
pommes miel / pain d'épices / savoyard
- Mignon norvégien 29,95€
- Mignon à l'italienne 29,95€

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 41,50€
- Roulé de bœuf à l'échalote 41,50€
- Côte de bœuf 42,50€
- Côte de bœuf maturée suivant la race de la viande
- Entrecôte de bœuf Wagyu «Kobé» sur commande

Brochette de bœuf

Côte de bœuf





Cigot d'agneau

Carré d'agneau au miel et pain d'épices

Veau

- Mille-feuille de veau mendiant 39,90€
- Mille-feuille de veau forestier 39,90€
- Rôti de veau Orloff 38,90€
- Rôti de veau du moment 39,90€

Agneau

- Carré d'agneau miel et pain d'épices 46,90€
- Rôti d'agneau à l'impériale 49,90€
- Mille-feuille d'agneau à la pistache 49,90€
- Rôti d'agneau à la croûte de noisettes 49,90€

Nos fournisseurs

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 01/11/2025.

