



MILLOUR

Boucherie Charcuterie Traiteur

Meilleur Ouvrier de France

Carte de vos
Réveillons 2025



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



Pièces Traiteur



pour l'apéritif maison – à la pièce

. Oeuf de Noël saumon	3,45€
. Oeuf de Noël Saint-Jacques aux agrumes	3,45€
. Verrine verre au choix	4,50€
. Plateau «surprise» réductions salées (20 pièces)	26,50€
. Pain surprise Terre ou Mer (8 pers.).....	32,80€

Entrées chaudes

à la pièce

. Cassolette de légumes rôtis et son velouté Y	5,60€
. Coquille Saint-Jacques à la bretonne	5,95€
. Coquille Saint-Jacques, crème de chorizo et petits légumes	5,95€
. Feuilleté de Saint-Jacques sur lit de poireaux	6,45€
. Feuilleté de la mer	6,45€
. Feuilleté de foie gras et compotée de pommes	7,25€
. Escargots farcis (la douzaine)	8,90€

Menu petit lutin du Père Noël

9,90€/pers

Deux mini-feuilletés saucisses
Ourson jambon fromage
Émincé de volaille aux champignons, sauce crémée
Pommes dauphines

Entrées froides



LES GOURMANDISES DE LA MER *Maison*

. Terrine de poisson, citron, fève de tonca	63,90€
. Terrine de homard	98,50€
. Oeuf norvégien	6,50€ la pièce
. Finger de homard	9,90€ la pièce
. Saumon fumé de Norvège, label rouge maison	84,90€

LES GOURMANDISES DE LA TERRE *Maison*

. Finger de foie gras	9,90€ la pièce
. Boudin blanc nature	26,90€
. Boudin blanc foie gras, truffé ou morilles	33,25€
. Pâté croûte maison et galantine maison	
. Foie gras de canard maison	169,90€
. Foie gras de canard du terroir au whisky EDDU (Plomelin)	179,90€
. Foie gras de canard truffé	195,95€
. Nougat de boudin blanc et son chutney de pommes	42,90€

Plats végétariens



à la part

. Risotto aux champignons de Paris et pleurottes persillées, carottes fanes glacées au beurre	9,90€
. Écrasé de légumes de saison à l'huile de truffe	9,90€

Viandes cuisinées



à la part

- . Chapon, sauce Sauternes, écrasé de pommes de terre au foie gras .. 13,90€
- . Civet de chevreuil crémé aux poivres et gratin dauphinois 13,50€
- . Mignon de porc en croûte, sauce de spéculoos, sauce forestière et fagots de haricots verts 13,90€
- . Suprême de volaille, amandine aux champignons sylvestres 13,90€

Poissons cuisinés



à la part

- . Filet de Saint-Pierre, sauce aux cèpes et gratin dauphinois 14,90€
- . Saumon, sauce safranée, petits légumes de saison et fagots de haricots verts 14,90€
- . Ballotine de poissons et Saint-Jacques, sauce crémée aux herbes purée de saison 14,90€
- . Tournedos de lotte au lard, pomme duchesse safranée et légumes d'hiver 15,20€

Accompagnements



au kilo

- . Gratin dauphinois 15,90€
- . Pommes dauphines 17,90€
- . Légumes rôtis 19,80€
- . Purée de saison 26,50€

Viandes



LE BOEUF

- . Rôti de bœuf au Roquefort ou échalotes 41,50€
- . Côte de bœuf 42,90€
- . Filet de bœuf Wellington 64,50€
- . Côte de bœuf maturée (selon arrivage)
- . Bœuf Wagyu «Kobé» *sur commande*

LE VEAU

- . Rôti de veau Orloff 38,90€
- . Rôti de veau landais 39,90€
- . Rôti de veau savoyard 39,90€
- . Rôti de veau foie gras et figues 41,90€

L'AGNEAU

- . Carré d'agneau miel et pain d'épices 4 personnes minimum 46,90€
- . Filet d'agneau du berger 49,90€
- . Tian d'agneau, chèvre miel et croûte de pistaches 49,90€
- . Rôti d'agneau, croûte de noisettes 49,90€

Nous vous proposons également des pierrades de viandes
et fondue bourguignonne

LE PORC

- . Carré de porc aux fruits, croûte de pistaches 19,95€
- . Carré de porc aux algues, croûte de noisettes 19,95€
- . Tian de porc forestier 23,95€
- . Mignon en papillotte 26,95€
- . Mignon à l'italienne 29,95€

LA VOLAILLE

- . Rôti de dinde montagnard 28,90€
- . Pintade farcie marrons ou raisins ou forestière 38,90€
- . Rôti de chapon forestier 39,95€
- . Rôti de pouarde et son rissolé de pommes de terre au beurre 39,95€
- . Magret de canard au foie gras et raisins 43,95€
- . Poké de caille aux raisins ou aux cèpes 8,50€ la part

Volailles

Selon le cours

Sous réserve des approvisionnements
dûs à la crise sanitaire

Chapon et mini chapon fermiers

Dinde fermière

Oie fermière

Pintade fermière

Poularde fermière

Pintade chaponnée

Magret de canard

Volailles de Bresse : chapon, pouarde
poulet et dinde sur commande

au kilo

au kilo

8,50€ la part

Nos Menus

Le Gourmand

23,90€/pers

Réductions apéritives



Noix de St Jacques en coquille,
brunoise de légumes, beurre de baratte au curry



Suprême de volaille fermière,
amandine aux champignons sylvestres



Le Plaisir

33,90€/pers

Mises en bouche



Finger de foie gras
sur son biscuit sarrasin, gelée de mangue



Tournedos de lotte au lard,
pomme duchesse safranée
et petits légumes d'hiver



Cathy, Stéphane,
ainsi que leur équipe vous souhaitent
de Joyeuses Fêtes!

* **Votre boutique est ouverte**

Du mardi au vendredi - de 8h à 19h

Le samedi - de 8h à 18h

Les mardis 23 et 30 décembre - de 8h à 13h

Les mercredis 24 et 31 décembre - de 8h à 17h

Afin d 'être mieux servis,
nous vous conseillons de commander
avant les samedis 20 décembre (pour Noël)
et 27 décembre (Pour le Nouvel An).