



# 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](http://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  .....	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 crème  
Pommes dauphines

# Entrées froides



## LES GOURMANDISES DE LA MER *Maison*

au kilo

- . Terrine de poisson, citron, fêve 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*

au kilo

- . 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<sup>€</sup>
- . Civet de chevreuil crémé aux poivres et gratin dauphinois ..... 13,50<sup>€</sup>
- . Mignon de porc en croûte, sauce de spéculoos, sauce forestière  
et fagots de haricots verts ..... 13,90<sup>€</sup>
- . Suprême de volaille, amandine aux champignons sylvestres ..... 13,90<sup>€</sup>

## Poissons cuisinés



à la part

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

## Accompagnements



au kilo

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

# Viandes



au kilo

## LE BŒUF

- . 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 Wagu «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 papillote .....	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 poularde et son rissole 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, poularde  
poulet et dinde sur commande

# 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).