MILLOUR

Boucherie Charcuterie Traiteur

Meilleur Ouvrier de France

Carte de vos Réveillons 2026

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

. Œuf de Noël saumon ou Saint-Jacques ..... 3,50€
. Verrine verre au choix ..... 4,50€
. Plateau «surprise» réductions salées chaudes (20 pièces) ..... 26,90€
. Plateau «surprise» réductions salées froides (16 pièces) ..... 26,90€
. Pain surprise Terre ou Mer (8 pers.) ..... 32,90€

Entrées chaudes

à la pièce

. Coquille Saint-Jacques à la bretonne ..... 5,95€
. Coquille Saint-Jacques au beurre de sarrasin ..... 5,95€
. Feuilleté de Saint-Jacques sur lit de poireaux ..... 6,50€
. Feuilleté de foie gras et compotée de pommes ..... 7,35€
. 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*

au kilo

. Terrine de poisson, citron, fève de tonka ..... 64,90€
. Saumon fumé de Norvège, label rouge maison ..... 84,90€
. Terrine de homard ..... 99,50€

LES GOURMANDISES DE LA TERRE *Maison*

au kilo

. Boudin blanc nature ..... 27,50€
. Boudin blanc foie gras, truffé ou morilles ..... 33,50€
. 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€
. Assortiment de pâté croûte maison et galantine maison

Plats végétariens

Accords Mets Pain :
petit pain tradition au fromage

à la part

. Risotto aux champignons de Paris et pleurotes persillées ..... 9,90€
. Risotto de coquillettes à la truffe ..... 9,90€

Viandes cuisinées

Accords Mets Pain :
petit pain gourmand

à la part

. Mignon de porc aux pommes, sauce pommeau de Bretagne,
et fagots de haricots verts ..... 14,50€
. Chapon, sauce Sauternes, écrasé de pommes de terre au foie gras .. 14,50€
. Pressé de volaille, sauce aux champignons
gratin de pommes de terre et butternut ..... 14,50€
. Magret de canard, sauce foie gras et figues
pommes dauphines ..... 15,50€

Poissons cuisinés

Accords Mets Pain :
petit pain tradition aux herbes

à la part

. Filet de Saint-Pierre, sauce aux cèpes et gratin dauphinois ..... 15,50€
. Saumon, sauce safranée, petits légumes de saison
gratin dauphinois ..... 15,50€
. Tournedos de lotte, sauce chorizo et risotto ..... 15,50€
. Trilogie de poisson, noix de Saint-Jacques et saumon fumé, beurre blanc
citronné et petits légumes d'hiver ..... 15,50€

Accompagnements

au kilo

. Gratin dauphinois ..... 17,90€
. Pommes dauphines ..... 19,90€
. Risotto forestier ..... 19,90€
. Poêlée de Légumes du moment ..... 24,90€

Viandes

au kilo

LE BŒUF

. Rôti de bœuf au Roquefort ou beurre d'escargots ..... 42,90€
. Côte de bœuf ..... 43,95€
. Rôti de bœuf Wellington ..... 53,50€
. Côte de bœuf maturée (selon arrivage)
. Bœuf Wagyu «Kobe» ..... *sur commande*

Nous vous proposons également des pierrades de viandes
et fondue bourguignonne

LE VEAU

. Rôti de veau Orloff ..... 38,90€
. Rôti de veau landais ..... 39,90€
. Rôti de veau norvégien ..... 42,90€
. Rôti de veau foie gras et figues ..... 43,90€

L'AGNEAU

. Carré d'agneau miel et pain d'épices 4 personnes minimum ..... 46,90€
. Rôti d'agneau à l'abricotine ..... 49,90€
. Rôti d'agneau au beurre truffé ..... 49,90€
. Filet d'agneau du berger ..... 54,90€

LE PORC

	au kilo
. Rôti de porc à la bretonne	19,90€
. Carré de porc aux fruits secs, croûte de noisettes	20,95€
. Mignon en papillote	26,95€
. Mignon à l'italienne	28,90€

LA VOLAILLE

	au kilo
. Pintade semi-désossée farcie (6-8 pers.)	38,90€
. Rôti de pintade farci (4 pers.)	38,90€
. Rôti de chapon farci forestier (6-8 pers.)	39,95€
. Rôti de poularde farci à la mirabelle (4-6 pers.)	42,95€
. Magret de canard farci au foie gras et raisins	42,95€

Farce au choix : marrons, raisins, forestière ou foie gras ..... 24,50€

Volailles

Selon le cours

Sous réserve des approvisionnements dus à la crise sanitaire

Chapon et mini chapon fermier
Dinde fermière
Oie fermière
Pintade fermière (Ferme de Kergo)
Pintade chaponnée
Magret de canard
Volaille de Bresse : chapon, poularde
poulet et dinde sur commande

Nos Menus

La Charcuterie GOURMANDE

Le Gourmand 23,90€/pers

Réductions apéritives

Coquille Saint-Jacques au beurre de sarrasin

Pressé de volaille,
cœur de champignons
Gratin de pommes de terre et butternuts

Le Plaisir 33,90€/pers

Mises en bouche

Entremets de foie gras au cidre
et pommes caramélisées

Trilogie de poisson, noix de Saint-Jacques et saumon fumé,
beurre blanc citronné
Petits légumes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr

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 mercredis 23 et 30 décembre - de 8h à 13h
Les jeudis 24 et 31 décembre - de 8h à 16h

Afin d 'être mieux servis,
nous vous conseillons de commander
avant les samedis 19 décembre (pour Noël)
et 26 décembre (pour le Nouvel An).