



MILLOUR

*Boucherie Charcuterie Traiteur*

*Carte de vos  
Réveillons*



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 - la pièce

. Réductions salées .....	0,95€
. Oeuf de Noël saumon ou crevettes .....	3,45€
. Verrine gambas mangue .....	3,45€
. Verrine de chorizo et poivron .....	3,45€
. Verrine de foie gras et chutney d'abricots .....	3,45€
. Pain surprise Terre ou Mer .....	29,95€

## Entrées chaudes

la pièce

. Bouchée de la mer .....	5,25€
. Coquille Saint-Jacques à la bretonne ou petits légumes .....	5,85€
. Feuilleté de foie gras et compotée de pommes .....	6,95€
. Feuilleté de Saint-Jacques sur lit de poireaux .....	6,35€
. Cassolette en croûte Saint-Jacques .....	6,95€
. Cassolette de légumes rôtis et son velouté .....	5,20€
. Escargots farcis (la douzaine) .....	8,80€

### Menu petit lutin du Père Noël

9,90€/pers

Deux mini-feuilletés saucisses

Ourson jambon fromage (feuilleté)

Émincé de volaille aux champignons sauce crémée

Pommes dauphines

# Entrées froides

au kilo

## LES TERRINES DE POISSON

. Terrine de truite et pépites de Serrano .....	62,95€
. Terrine de Saint-Jacques et saumon .....	62,95€
. Pâté en croûte Saint-Jacques et petits légumes .....	69,95€
. Saumon fumé maison .....	84,90€

## LES CHARCUTERIES FESTIVES

. Boudin blanc nature .....	26,50€
. Boudin blanc truffe / morilles ou foie gras .....	32,90€
. Nougat de boudin blanc et chutney de pommes .....	42,90€
. Pâté croûte canard maison .....	69,50€
. Foie gras de canard mi-cuit maison .....	165,90€
. Foie gras de canard du terroir au whisky Eddu (Plomelin) .....	175,90€
. Foie gras truffé maison .....	195,95€

## Viandes cuisinées

la part

- . Chapon sauce Sauternes, écrasé de pommes de terre au foie gras ... 12,90€
- . Civet de chevreuil aux cinq poivres et haricots verts ..... 12,50€
- . Mignon de porc basse T°, crème aux girolles, gratin dauphinois ..... 12,90€
- . Suprême de pintade aux girolles, dariole de butternut ..... 12,90€
- . Magret de canard aux fruits rouges, gratin dauphinois ..... 13,90€

## Poissons cuisinés

la part

- . Filet de Saint-Pierre sauce aux cèpes, gratin dauphinois ..... 13,90€
- . Saumon sauce à l'oseille, risotto de champignons ..... 13,90€
- . Lieu jaune en écaille d'amandine, sauce vichyssoise ..... 13,90€  
à l'huile de truffe, pressé de pommes de terre
- . Tournedos de lotte au lard fumé, sauce citron et lait de coco ..... 14,50€  
riz madras
- . Pavé de bar grillé sur peau ..... 14,50€
- . Ecrasé de pommes de terre à la truffe, julienne de carottes au cumin

## Accompagnements

- . Gratin dauphinois ..... 15,90€/kg
- . Risotto aux champignons ..... 19,95€/kg
- . Pommes dauphines ..... 17,90€/kg
- . Purée de patates douces maison ..... 26,50€/kg

# Viandes

au kilo

## LE BŒUF

- . Rôti de bœuf au Roquefort ou crétoise ..... 39,95€
- . Côte de bœuf Charolais label rouge au foie gras ou kintoa ..... 42,90€
- . Filet de bœuf Wellington ..... 62,95€
- . Côte de bœuf maturée (Angus ou salers) ..... 66,50€
- . Bœuf Wagu «Kobé» ..... *sur commande*

## LE VEAU

- . Rôti de veau Orloff ..... 38,90€
- . Rôti de veau landais ..... 39,90€
- . Rôti de veau norvégien ..... 42,90€
- . Rôti de veau aux cèpes ..... 42,90€
- . Rôti de veau foie gras et fiques ..... 42,90€

## L'AGNEAU

- . Carré d'agneau miel et pain d'épices 4 personnes minimum ..... 43,90€
- . Filet d'agneau du berger ..... 51,90€
- . Filet d'agneau à l'oriental ..... 51,90€
- . Rôti d'épaule d'agneau à l'abricotine ..... 29,90€

Nous vous proposons également des pierrades de viandes  
et fondue bourguignonne

au kilo

## LE PORC

. Mignon en papillote .....	25,95€
. Mignon à l'italienne .....	28,95€
. Carré de porc aux algues, croûte de noisettes .....	19,95€
. Roulé de porc à la pistache et pesto vert .....	29,95€
. Mignon de porc au foie gras et figues en croûte .....	29,95€

## LA VOLAILLE

. Pintade farcie à la Périgourdine foie gras, cerneaux de noix .....	33,50€
. Pintade farcie marrons ou raisins ou forestière .....	31,50€
. Rôti de chapon forestier .....	39,95€
. Rôti de poularde et son rissole de pommes au beurre .....	39,95€
. Magret de canard au foie gras et raisins .....	42,95€

# 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 22,90€/pers

Réductions apéritives



Tarte fine de noix de Saint-Jacques  
aux poireaux



Suprême de pintade aux girolles  
Dariole de butternut

## Le Plaisir 32,90€/pers

Réductions apéritives



Pressé de foie gras aux fruits secs



Pavé de bar grillé sur peau  
Ecrasé de pommes de terre à la truffe  
Julienne de carottes au cumin

*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](http://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 mardis 24 et 31 décembre – de 8h à 17h

Fermée les lundis 23 et 30 décembre

**Afin d'être mieux servis,**  
nous vous conseillons de commander  
avant les samedis 21 et 28 décembre.