

Menu ETOILE 13,90€**Entrée au Choix :**

Assiette du Père Noël
Terrine Festive et sa Ballotine de Volaille
Mesclun à l'huile de Noisette
ou
Terrine de St Jacques
et sa Garniture
ou
Feuilleté de Canard
aux Echalotes Confites et Jus Corsé

Viande ou Poisson au Choix :

Epaule d'agneau Fondante
Au Thym et Romarin
ou
Mitonné de Gibier Chasse Locale
ou
Dos de Cabillaud Rôti
Sauce Carotte acidulée au Gingembre
ou
Jambonnette de Poulet
Sauce Albufera (au porto)

1 Légume au Choix sur la Carte**Menu ETOILE 16,80 €**

avec un dessert au choix sur la carte :

Menu Culotte Courte 8,10 €

Feuilleté de Jambon Béchamel
ou
Assiette du Petit Lutin (charcuterie et Crudités)

Poulet Emincé à la Crème
ou
Blanquette de Cabillaud

Haricots Verts et Gratin de Pommes de Terre

Menu avec un dessert au choix : 10,90 €**En Famille, Entre Amis ...**

Raclette sur Plat: 5,90 € / Pers.
200 g de Fromage
150 g de Charcuterie

Pierrade sur Plat: 5,90 € / Pers.
250 g de Viande (Porc, Boeuf, Dinde, Poulet, Lard et Bacon)
Supplément Canard : 1,00 € / Pers

Menu SCINTILLANT 23,90€**Entrée Froide au Choix :**

Foie gras de Canard
Gelée Parfumée, Chutney et sa Brioche Pur Beurre
ou
Le Trio
Lotte Exotique, Buche de St Jacques, Saumon Fumé
ou
Assiette Gourmande
Porcelet, Terrine de Gibier, Pâté en Croûte,
Douceurs Potagères

Entrée Chaude au Choix :

Croustade de Ris de Veau
Aux Champignons, Sauce Morilles
ou
Coquille St Jacques Sauce Nantaise
ou
Douzaine d'Escargot Belle Grosseur, Pur Beurre Maison
ou
Nougat de Poularde
Suprême de Poularde, Foie Gras, Fruits Secs, Châtaignes et Morilles

Viande ou Poisson au Choix :

Tendre et Moelleux de Veau
Sauce au Cèpes
ou
Cuisse de Chapon
Sauce Suprême
ou
Pavé de Merlu Breton
à la fondue de Poireaux

1 Légume au Choix sur la Carte

Menu SCINTILLANT
avec un dessert 26,80 €
au choix sur la carte :

Horaires d'ouverture :
du 22 au 31 Décembre :
7 H - 13 H et 14 H 30 - 19 H
Les 23 et 30 Décembre :
Ouverture Non Stop 7 h 19 H
les 24 et 31 Décembre
Ouverture Non Stop de 7 h à 17 h 30

Chez Fred

**SARL BIERREN****CARTE TRAITEUR
FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2016**

Je vous présente mes CREATIONS GOURMANDES
élaborées avec PASSION ET SAVOIR-FAIRE.
Misant sur la QUALITE, avec mon EQUIPE,
je vous propose une cuisine inventive à partir de
produits rigoureusement SELECTIONNES et de SAISON

Laissez vous emporter dans ce
TOURBILLON de SAVEURS

FRISSONS gourmands... Pour tables CHALEUREUSES

Fred

Belle
&
Heureuse Année
2017

12, rue de l'Eglise
88 250 LA BRESSE
03 29 25 41 19
boucheriebierren@orange.fr
www.boucherie-traiteur-bierren.com

Pains Surprises

Petit : environ 60 toasts

Grand : environ 100 toasts

Fait Maison

Tortue Prestige Foie Gras, Saumon Fumé et Charcuterie Fine	Petit : 32 € Grand : 39 €
Tortue Cochonnaille Assortiment de Charcuterie	Petit : 28 € Grand : 36 €
Tortue Campagnarde Assortiment de Charcuterie et Fromage Frais	Petit : 28 € Grand : 36 €

Mises En Bouches Festives

Fait Maison

Croq'Chaud 1 beignet de crevette, 1 tartelette, 1 millefeuille de Jambon, 1 mini pâté, 1 feuilleté au fromage	5,60 €
Croq'Asiatique 1 beignet de crevette, 1 nem et 1 Samoussa accompagné de sauce thaï	4,90 €
Douceurs du Terroir à Partager Mignon Fumé, Gendarme, Saucisson Sec Saucisse à Croquer 1 Mini Pâté Lorrain	4,90 €
6 Mini Choux Fourrés 2 aux Escargots, 2 aux Grenouilles, 2 au Saumon	5,70 €

Entrées Froides Tradition

Fait Maison

Foie Gras de Canard Label Rouge Gelée parfumée, Chutney et sa Brioche pur beurre	8,50 €
Tablette de Foie Gras et son Confit de Canard Coeur de Pommes Confites au Cidre	7,50 €
Le Marbré Délicat Assemblage de Poularde, Foie Gras et Figs	6,90 €
Assiette Gourmande Porcelet, Terrine de Gibier, Pâté en Croûte, Douceurs Potagères	6,20 €
Assiette du Père-Noël Terrine Festive et sa Ballotine de Volaille Mesclun à l'huile de Noisette	5,10 €



Tous nos Prix sont TTC, Par Personne,
Marchandise Emportée

Poissons Froids

Fait Maison

La Buchette St Jacques, Royale de Légumes et Citron Vert	5,20 €
Saumon Ecosais Fumé dans notre fumoir Label Rouge Mousseline d'Ecrevisses et son Toast	7,60 €
Terrine de Merlan et Thon Albacore En Chaud Froid de Betterave	4,90 €
Le Trio Lotte Exotique, Buche de St Jacques, Saumon Fumé	7,60 €
1/2 Langouste à la Parisienne Gros Calibre - Origine des Caraïbes	17,00 €

Entrées Chaudes

Fait Maison

Croustade de Ris de Veau Aux Champignons, Sauce Morilles	6,70 €
Douzaine d'Escargots de Bourgogne Belle Grosseur, Pur Beurre Maison	6,50 €
Nougat de Poularde en Croûte Suprême de Poularde, Foie Gras, Fruits Secs, Chataignes et Morilles	6,10 €
Suprême de Volaille Coeur Coulant de Ris de Veau et Morilles	6,90 €
Feuilleté de Canard Aux Echalotes Confites et Jus Corse	5,10 €

Poissons Chauds

Fait Maison

Dos de Cabillaud Rôti Sauce Carotte Acidulée au Gingembre	6,10 €
Pavé de Merlu Breton A la Fondue de Poireaux	8,50 €
Coquille St Jacques Sauce Nantaise	6,50 €
Nage de Rouget, St Jacques et Ecrevisses Légumes Croquants, Sauce Noilly	8,90 €
Cristal de Lotte Exotique Au Lait de Coco et ses Légumes Croquants	14,50 €

Viandes

Fait Maison

Tendre et Moelleux de Veau Sauce aux cèpes	7,50 €
Pavé de Chevreuil Chasse Locale, Sauce Grand Veneur	8,90 €
Mitonné de Gibier Chasse Locale	6,10 €
Suprême de Poularde Fermière, Label Rouge, Sauce au Vin Jaune	9,60 €
Cuisse de Chapon Fermier, Label Rouge, Sauce Suprême	8,60 €
Jambonnette de Poulet Fermier, Label Rouge, Sauce Albuféra (au Porto)	6,90 €
Ris de Veau Aux Champignons, Sauce Morilles	13,80 €
Epaule d'Agneau Fondante Au Thym et Romarin	6,90 €
Canette Farcie en Pavé Fermière, Label Rouge, Garniture Bourgeoise	7,90 €
Poularde Entière Farcie Fermière, Label Rouge, Fine réduction jus de truffe	49 € pour 6 pers.

Légumes

Fait Maison

Tatin de Légumes	2,50 €
Traditionnel Gratin de Pommes de Terre	2,50 €
Pennes aux Petits Légumes	2,50 €
Mousseline Carotte et Brocoli éclats de Marrons	2,50 €
Clafoutis de Légumes Verts	2,50 €

Desserts

Royal Meringué Coeur Meringué Enrobé d'un Velours Chocolat	3,20 €
Charlotte aux Fruits Rouges Génoise, Mousse Vanille et Fruits Rouges	3,20 €
Palet Caramel Crèmeux de Caramel sur son Sablé Breton	3,20 €