



Roger GLOAGUEN

TRAITEUR • CHARCUTIER • ARTISAN FABRICANT

1 place Victor Hugo
29720 Plonéour-Lanvern
02 98 87 61 59

*Les foies gras
Maison*
Foie gras de canard
Foie gras d'oie



Les apéritifs Maison

- Brochette de boudin blanc 2.10€ pièce
(Figue, Piment d'Espelette)
- Pain surprise 29.00€ pièce
- Assortiment de petits fours 1.10€ pièce
- Saint-Jacques gambas au citron 34.95€ Kg
- Gambas à la Méditerranéenne 32.00€ Kg

Terrine de Noël
Terrine de gibier
Terrine de poisson
Pâté en croûte

Les entrées chaudes

- Croustade de Saint-Jacques aux petits légumes 4.60€ pièce
- Coquille Saint-Jacques aux légumes 4.40€ pièce
- Croustillant de camembert au cidre 4.60€ pièce
- Bouchée de fruits de mer 4.60€ pièce
- Tarte fine boudin blanc aux pommes 4.60€ pièce
- Feuilleté de volaille aux cèpes 4.10€ pièce
- Tartare de Saint-Jacques 5.90€ pièce

Les plats cuisinés

- Civet de sanglier 6.50€ part
- Civet de chevreuil 6.90€ part
- Moelleux de chapon 7.20€ part
(Sauce morille)
- Filet de Saint-Pierre 7.50€ part
(Sauce minestrone)

VIANDES CRUES
Boeuf, veau, porc, agneau
LES VOLAILLES
Marie Hot exclusivité Charcuterie
Gourmande
Dinde, chapon, mini chapon,
pintade, caille, magret...

Paëlla : 8.00€ part
Jambon à l'os avec sauce : 6.40€ part
Raclette, Fondue,
Pierrade sur plat...



Les légumes Maison

- Gratin de pommes de terre 3.50€ part
- Pommes de terre grenaille au beurre et sel de Guérande 3.00€ part
- Gourmandise de châtaignes aux champignons 3.00€ part



Menu Tradition 24.00€



Réductions apéritives



Foie gras avec confit de figues

Croustillant de Camembert au confit de cidre

ou

Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes



Moelleux de chapon braisé, sauce morille
et foie gras

Gratin de pommes de terre aux cèpes



Douceur Gourmande

Roger Gloaguen et toute son équipe
vous souhaitent de joyeuses fêtes !



Votre boutique sera ouverte :

les dimanches 23 et 30 décembre de 9h00 à 13h00

les lundis 24 et 31 de 9h00 à 18h00 en continu