



MILLOUR

Boucherie Charcuterie Traiteur

Meilleur Ouvrier de France

Carte 2023

97, avenue de la France Libre

29000 QUIMPER

02 98 95 25 01

www.boucherie-millour.bzh

Ouvert

du mardi au vendredi : de 8h00 à 19h00

le samedi : de 8h à 18h



La carte cocktail

la pièce

- Panier crudités & sauces 17,50€
 - Pain surprise Terre ou Mer..... 29,95€
 - Réduction salée à réchauffer 0,95€
- Mini quiches, mini pizzas, mini bleu poire, mini croque, feuilleté aux oignons confits, feuilleté saucisse, roulé provençal, tatin de boudin noir
- Plancha apéritive 6 personnes - charcuterie et fromage 20,95€
 - Canapé charcutier..... 1,00€
 - Canapé de la mer 1,10€
 - Carré club jambon cru 1,10€
 - Carré club menthe glaciale 1,10€

Plancha apéritive





Verrines verre carottes agrumes et mangue saumon

- Navette garnie 1,90€
 - Mini brochette 1,00€
- Saumon, pomme verte / bouchère / tomate, mozzarella *(selon la saison)*
 melon jambon cru *(selon la saison)*
- Verrine de Saint-Jacques marinées 3,10€
 - Verrine mangue / saumon 3,10€
 - Verrine guacamole / crevettes 3,10€
 - Verrine fraîche végétarienne 3,10€
 - Bruschetta de légumes 3,20€



Éclair au saumon

Les entrées froides

le kilo

- Terrine de poisson maison 62,95€
- Saint-Jacques / saumon / truite safranée / cabillaud aux légumes / 3 couleurs
- Eclair au saumon 4,95€ pièce
- Effiloché de porc dans son éclair 4,75€ pièce
- Verrine verre..... 4,20€ pièce
- mangue saumon / Saint-Jacques / saumon roquette / carottes agrumes

A stylized, handwritten signature logo in black ink, consisting of a large, flowing 'C' followed by a smaller, more intricate flourish.

Les entrées chaudes

la part

- Feuilleté au bleu et à la poire 4,20€
- Coquille Saint-Jacques maison 5,50€
à la bretonne / petits légumes crévés / crème de chorizo
- Feuilleté de Saint-Jacques sur lit de poireaux 6,35€
- Croustade de cabillaud à la provençale 4,95€
- Cassolette de rouget 7,95€
à la fondue de poireaux et champignons
- Tourte au saumon épinards 4,25€
- Tourte du moment suivant la saison 4,25€

Feuilleté au bleu et à la poire

Croustade de cabillaud à la provençale



Les formules buffet

la part

Salades 250g	• Classique 4,50€ Taboulé / carottes / duo de choux / duo céleris carottes céleris / macédoine
	• Originale 5,80€ Piémontaise / corinthienne / taboulé agrumes / pêcheur / niçoise / sucrée salée / pâtes à l'espagnol / pâtes aux légumes
Charcuterie	• 1 ^{ère} formule 5,50€ Jambon blanc, jambon sec, rosette de Lyon, saucisson à l'ail, salami, lard rôti, poitrine fumée roulée, andouille, 2 pâtés maison au choix
	• 2 ^{ème} formule 4,25€ Jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, chorizo, salami, andouille, 1 pâté maison au choix
Viandes froides	5,50€ 1 part de rôti de porc, de rôti de bœuf, d'émincé de poulet et sauce
Fromage minimum 6 pers , présentation sur ardoise	4,50€



Les plats

la part

Poissons

- Filet de Saint-Pierre, sauce aux cèpes 12,95€
accompagné d'un riz pilaf
- Pavé de saumon, sauce safranée 12,95€
accompagné d'une julienne de légumes et d'un fagot de haricots verts
- Filet de rouget aux épices douces 13,50€
accompagné d'un riz aux légumes
- Dos de cabillaud sur lit de poireaux 11,95€
accompagné d'un riz créole

Viandes

- Mignon de porc, croûte de spéculoos 12,50€
accompagné d'un gratin dauphinois
- Magret de canard aux fruits rouges 12,80€
ou sauce caramel au beurre salé
accompagné d'une dariole de légumes
- Filet de poulet farci à la crevette, sauce douceur 12,50€
accompagné d'un fagot de haricots verts
- Brochette de poulet aux épices parfumées 12,95€
accompagné d'une purée de légumes du moment



Les plats complets

la part

- Couscous 8,70€
- Paella 8,90€
- Bourguignon 8,00€
accompagné de pommes de terre vapeur
- Blanquette de veau 8,80€
accompagné de riz
- Tajine d'agneau aux abricots et miel 9,50€
accompagné de semoule
- Tajine de poulet aux légumes 8,90€
accompagné de semoule
- Poulet basquaise 8,50€
accompagné de riz

Paella





Mignons en papillote



Roulés maison

Le porc

le kilo

- Breizh mignon 25,95€
 - Les mignons en papillote 25,95€
- Chorizo comté / curry / croûte de citron / à la diable / croûte de pistaches /
pommes miel / pain d'épices
- Mignon norvégien 27,95€
 - Mignon à l'italienne 28,95€

La volaille

le kilo

- Suprême de volaille forestier 35,90€
- Papillote de volaille à la figue 35,90€
- Jambonnette de poulet au chorizo 35,90€
- Moelleux de volaille aux poireaux moutardés 35,90€
- Magret de canard fruité 42,90€



Les viandes

le kilo

Bœuf

- Rôti de bœuf au roquefort 35,95€
- Roulé de bœuf à l'échalote 35,95€
- Côte de bœuf 35,95€
- Côte de bœuf maturée suivant la race de la viande
- Entrecôte de bœuf Wagyu «Kobé» sur commande

Brochette de boeuf

Côte de boeuf





Cigot d'agneau Carré d'agneau au miel et pain d'épices

Veau

- Mille-feuille de veau mendiant 35,90€
- Mille-feuille de veau forestier 35,90€
- Rôti de veau Orloff 35,90€
- Rôti de veau norvégien 42,90€

Agneau

- Carré d'agneau miel et pain d'épices 42,90€
- Rôti d'agneau à l'impériale 47,90€
- Mille-feuille d'agneau à la pistache 47,90€
- Rôti d'agneau à la croûte de noisettes 47,90€

Nos fournisseurs



Bœuf charolaise, label rouge

Volailles Fermières

Veau fermier au lait, label rouge

Agneau de l'anse du Pouldon à Pont-l'Abbé

Porc de la ferme de Kergo à Plouider

Œufs frais bio, ferme de Marine à Pluguffan



Merci de prévoir un délai de 72 heures pour vos commandes.

Minimum de 6 personnes par commande.

Une caution vous sera demandée pour le prêt de matériel.

Tarifs en vigueur au 01/09/2023.

