



MILLOUR

Boucherie Charcuterie Traiteur

Meilleur Ouvrier de France

Carte Traiteur



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 8h00 à 18h00



La carte cocktail

la pièce

- Panier crudités & sauces 18,20€
 - Pain surprise Terre ou Mer..... 32,80€
 - Réduction salée à réchauffer 1,10€
- Mini quiche, mini pizza, mini bleu poire, mini croque, feuilleté aux oignons confits, feuilleté saucisse, roulé provençal, tatin de boudin noir
- Plancha apéritive 6 personnes - charcuterie et fromage 21,95€
 - Canapé charcutier..... 1,10€
 - Canapé de la mer 1,20€
 - Carré club jambon cru 1,20€
 - Carré club menthe glaciale 1,20€

Plancha apéritive





Tartellette du berger



Verrine en verre mangue saumon

- Navette garnie 2,90€
- Verrine de Saint-Jacques marinées 3,45€
- Verrine mangue / saumon 3,45€
- Verrine guacamole / crevettes 3,45€
- Verrine fraîche végétarienne 3,45€
- Bruschetta de légumes 3,45€

Les entrées froides

le kilo

- Terrine de poisson maison 63,95€
Saint-Jacques / saumon / truite safranée / cabillaud aux légumes / 3 couleurs
- Verrine verre..... 4,30€ pièce
mangue saumon / Saint-Jacques / saumon roquette / carottes agrumes
- Eclair au saumon maison 5,25€ pièce
- Tartare de saumon maison 5,95€ pièce
- Œuf norvégien maison 6,95€ pièce

Les entrées chaudes

la part

- Feuilleté au bleu et à la poire 4,35€
- Tourte du moment suivant la saison 4,35€
- Croustade de cabillaud à la provençale 5,35€
- Coquille Saint-Jacques maison 5,95€
à la bretonne / petits légumes crévés / crème de chorizo
- Feuilleté de Saint-Jacques sur lit de poireaux 6,45€
- Feuilleté de la mer 6,45€
- Cassolette de rouget 8,10€
à la fondue de poireaux et champignons



Les plats

la part

Poissons

- Dos de cabillaud à la bordelaise, beurre blanc 13,50€
accompagné d'un riz créole
- Filet de Saint-Pierre, sauce aux cèpes 13,95€
accompagné d'un riz pilaf
- Pavé de saumon, sauce safranée 13,95€
accompagné d'une julienne de légumes et d'un fagot de haricots verts
- Filet de rouget, aux épices douces 14,50€
accompagné d'un riz aux légumes

Viandes

- Mignon de porc basseT°, sauce cidre des Menhirs et pommes . 13,50€
accompagné d'un gratin dauphinois
- Magret de canard aux fruits rouges ou à l'orange 13,50€
accompagné d'une dariole de légumes
- Médaillon de volaille farcie à la crevette, sauce homardine ... 13,50€
accompagné d'un fagot de haricots verts
- Quasi de veau au vin jaune et fondue de poire 13,50€
accompagné d'une purée de saison

Plats végétariens

- Risotto aux champignons de Paris et pleurottes persillées ... 9,90€
accompagné de carottes fanes glacées au beurre
- Conchiglioni farci aux petits légumes et parmesan 9,90€
accompagné d'une fondue de tomate et pesto



Les plats complets

la part

- Bourguignon 8,50€
accompagné de pommes de terre vapeur
- Couscous 8,90€
- Paella 9,20€
- Jambon à l'os, sauce forestière 9,20€
accompagné de gratin dauphinois
- Blanquette de veau 9,20€
accompagné de riz
- Tajine de poulet aux légumes 9,20€
accompagné de semoule
- Tajine d'agneau aux abricots et miel 9,90€
accompagné de semoule
- Poulet basquaise 9,20€
accompagné de riz

Paella



Les formules buffet

la part

Salades 250g	• Classique 4,80€ Taboulé / carottes / duo de choux / duo céleris carottes / céleris / macédoine
	• Originale 6,00€ Piémontaise / corinthienne / taboulé agrumes / pêcheur / niçoise / sucrée salée / pâtes à l'espagnol / pâtes aux légumes
Charcuterie	• 1 ^{ère} formule 5,70€ 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 4,45€ Jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, chorizo, salami, andouille, 1 pâté maison au choix
Viandes froides	5,75€ 1 part de rôti de porc, de rôti de bœuf, d'émincé de poulet et sauce
Fromage minimum 6 pers. , présentation sur ardoise	5,25€



Les desserts maison

à partir de 6 parts
4.50€ la part

- **Le Royal**

Biscuit dacquoise aux amandes, croustillant praliné crémeux chocolat noir 55%, glaçage miroir

- **Le Fraisier ou Framboisier**

Biscuit génoise, crème légère à la vanille, fraise ou framboise, glaçage miroir rouge

- **Le Macaron framboise citron**

Macaron maison, crème de citron

- **Le Breizh Tatin**

Sablé breton, insert pomme caramel au beurre salé, chantilly intense à la vanille

- **L'exotique**

Biscuit dacquoise amande et citron vert, ganache montée chocolat blanc vanille, insert mangue, passion, ananas, glaçage miroir exotique

Le Royal

L'exotique





Mignon en papillote



Roulés maison

Le porc

le kilo

- Breizh mignon 26,95€
 - Les mignons en papillote 26,95€
- Chorizo comté / curry / croûte de citron / à la diable / croûte de pistaches /
pommes miel / pain d'épices / savoyard
- Mignon norvégien 29,95€
 - Mignon à l'italienne 29,95€

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 41,50€
- Roulé de bœuf à l'échalote 41,50€
- Côte de bœuf 42,50€
- 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 39,90€
- Mille-feuille de veau forestier 39,90€
- Rôti de veau Orloff 38,90€
- Rôti de veau du moment 39,90€

Agneau

- Carré d'agneau miel et pain d'épices 46,90€
- Rôti d'agneau à l'impériale 49,90€
- Mille-feuille d'agneau à la pistache 49,90€
- Rôti d'agneau à la croûte de noisettes 49,90€

Nos fournisseurs

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



Ar Bards 29200 PLOUGUFFAN • 06 71 73 56 21



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 01/11/2025.

