



## Carte Cocktail

### Pièces froides Maison (la pièce)

- Plancha apéritive 6 personnes ..... 19,95€
- Canapé saumon ..... 0,90€
- Canapé jambon cru ..... 0,90€
- Carré club jambon cru ..... 0,95€
- Carré club menthe glaciale ..... 0,95€
- Mini brochette ..... 0,85€

Saumon, pomme verte, citron / tomate, mozzarella, basilic

- Verrine de Saint-Jacques marinées ..  
..... 2,95€
- Verrine guacamole crevettes..... 2,95€
- Verrine sucrée salée ..... 2,95€
- Verrine fraîche ..... 2,95€
- Pain surprise de la mer ..... 29,95€
- Pain surprise de la terre ..... 28,95€
- Panier crudités et sauce ..... 16,50€

### Pièces Chaudes Maison (la pièce)

- Réductions salées ..... 0,95€  
Feuilleté saucisse, mini pizza, mini quiche lorraine, mini  
croque-monsieur, pruneau lardé, ...
- Mini bouchée Saint-Jacques poireaux ..  
..... 1,50€
- Mini cocotte de Saint-Jacques ..... 4,75€

## Carte Traiteur

### Salades Maison (la part de 250g)

- Les classiques..... 4,50€  
Carotte, céleri, macédoine, piemontaise, taboulé aux agrumes...
- Les originales ..... 5,50€  
Riz niçois, la corinthienne, la penne plein soleil, le duo de choux  
aux deux pommes, ...

### Plateaux campagnards (la part)

- 1<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> formule..... 4,25€  
Jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, chorizo, salami, andouille,  
1 pâté maison au choix.

### Panaché de viandes froides Maison accompagné de sauces

- Le classique (la part) ..... 4,50€  
Une tranche de rôti de bœuf cuit, une tranche de rôti de porc cuit  
et un émincé de blanc de poulet.
- L'original (la part) ..... 8,25€  
Une tranche de rôti de porc à l'espagnol, un ballotin d'agneau  
farci aux légumes du soleil et un émincé de poulet au curry.

### Plateau de fromage

- Le fromage (la part) ..... 3,95€  
Trilogie de fromages fermiers sur ardoise.

### Entrées Traiteur Maison (la pièce)

- Coquille Saint-Jacques ..... 5,25€
- Bodega de crevettes ..... 7,50€
- Bodega du Berger ..... 7,50€
- Bodega Cornouaillaise ..... 9,50€
- Feuilleté de Saint-Jacques ..... 6,25€  
sur son lit de poireaux

### Terrines de poissons Maison (le Kg)

- Terrine de Saint-Jacques aux herbes .....  
..... 57,95€
- Terrine de saumon aux crevette .. 57,95€
- Terrine de truite aux poireaux safranés ..  
..... 57,95€
- Terrine de saumon à l'espagnol..... 57,95€

### Plats (la part)

- Filet de Saint-Pierre ..... 9.95€  
sauce aux cèpes
- Pavé de saumon sauce safran ..... 9.95€  
et sa julienne de légumes
- Filet de rouget ..... 9.95€  
aux épices douces du monde
- Mignon de porc en croûte ..... 8,95€  
sauce champignons
- Magret de canard aux fruits rouges .....  
..... 9,95€
- Filet de poulet à la crevette ..... 9,50€
- Tian d'agneau et chèvre ..... 9,95€  
et sa sauce au thym

### Plats complets (la part)

- Plat veggie (flan de légumes)..... 6,95€
- Chili végétarien ..... 7,50€
- Colombo de porc et son riz pilaf... 8,00€
- Couscous ..... 8,00€  
Garni de légumes, un morceau de poulet, un morceau  
d'agneau, une merguez, semoule
- Jambon à l'os sauce forestière.... 8,50€  
accompagné de notre ratatouille maison
- Paëlla ..... 8,50€  
Garnie de poulet, calamar, chorizo, revette, moule, langoustine
- Choucroute avec Jarret ..... 8,50€
- Tajine d'agneau aux fruits secs ..... 9,50€
- Choucroute de la mer ..... 10,50€

## Nos spécialités Bouchères Crues

### Le bœuf (le Kg)

- Filet de bœuf en croûte ..... 51,95€
- Côte de bœuf ..... 25,95€

### Le veau (le Kg)

- Rôti de veau norvégien ..... 29,90€
  - Rôti de veau aux olives ..... 27,90€
  - Rôti de veau Orloff ..... 27,90€
  - Rôti de veau ..... 27,90€
- à la croûte de citron maison
- Mille-feuille de veau ..... 25,90€
  - Aumonière de veau ..... 25,90€

### L'agneau (le Kg)

- Carré d'agneau pain d'épices et miel ..... 32,90€
  - Rôti d'agneau au chèvre ..... 19,90€
- et tomates confites
- Rôti d'agneau ..... 35,90€
- à la croûte de noisettes
- Epaule d'agneau à l'impériale ..... 29,90€
  - Rôti d'agneau roulé aux fruits ..... 19,90€

### Le porc (le Kg)

- Rôti de porc ..... 17,90€
- aux pommes caramélisées
- Rôti de porc norvégien ..... 19,90€
  - Rôti de porc aux abricots ..... 17,90€
  - Rôti de porc aux pruneaux ..... 17,90€
  - Rôti de porc camembert andouille.. 17,90€
  - Filet mignon à l'italienne..... 26,95€
  - Filet mignon à la diable ..... 22,90€
  - Rôti de porc à la croûte de pistaches ..... 23,90€



### La volaille (le Kg)

- Pintade farcie ..... 20,90€
- Au choix : forestière, raisins ou pommes caramélisées
- Magret de canard ..... 32,90€
- au confit d'oranges
- Magret de canard ..... 32,90€
- au piment d'espelette
- Ballotin de pintade au bleu et poires .. 25,95€
  - Rôti de dinde aux petits légumes ..... 18,95€
  - Rôti de dinde au boudin blanc .... 18,95€
- et épinards

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

Minimum de 6 personnes par commande.

Tarifs en vigueur au 01/01/2020.



Photos non contractuelles - Ne pas jeter sur la voie publique



# MILLOUR

Boucherie Charcuterie Traiteur

Volailles Fermières

Aubrac ferme Kermenguy (Quimper) race à viande

Veau fermier au lait label rouge

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

## Carte 2020

Ouvert  
du mardi au samedi : de 8h00 à 19h00

97 avenue de la France Libre  
29000 QUIMPER  
02 98 95 25 01

[www.boucherie-millour.com](http://www.boucherie-millour.com)