

Menu des GOURMANDS

Mises en bouche (réductions chaudes)

Noix de St Jacques en coquille,
brunoise de légumes, beurre de baratte
au curry

Suprême de volaille fermière,
amandine aux champignons Sylvestre

23.90€

Menu des ENFANTS

Ourson (feuilleté jambon fromage)

Cordon bleu au comté
Pommes dauphines

La Surprise du chef

12.00€

Menu des PLAISIRS

Trio de mises en bouche
(Bouchée saumon fumé / sablé
chèvre, noix, figues / moelleux au
pesto et parmesan)

Finger de foie gras
sur son biscuit sarrasin,
gelée de mangue

Tournedos de lotte au lard,
pomme duchesse safranée
et petits légumes d'hiver

33.90€

*Aucun changement ne sera effectué
sur les garnitures et les menus.
Merci de votre compréhension*

Afin d'être mieux servi, merci de bien vouloir passer vos commandes au plus tard :

JEUDI 18 DÉCEMBRE POUR LE RÉVEILLON DE NOËL

SAMEDI 27 DÉCEMBRE POUR LA SAINT-SYLVESTRE

Ouvert à Querrien et Lanester :

Le mercredi 24 décembre 9h00 - 18h00

Le mercredi 31 décembre 9h00 - 16h00

**TOUTE L'ÉQUIPE DES SAVEURS PAYSANNES VOUS SOUHAITE
DE BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE
ET VOUS REMERCIE DE VOTRE CONFIANCE,
BLOAVEZH MAT !**

Retrouvez-nous tout au long de l'année pour tous vos repas de famille,
anniversaire, baptême et occasions diverses

Ne pas jeter sur la voie publique

Les Saveurs Paysannes

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

CARTE DES FÊTES

Horaires d'ouverture des magasins :

Du mardi au samedi

9h00 - 12h30 / 15h00 - 19h00

Fermeture le dimanche, lundi et jeudi

saveurspaysannes.com

34 rue de Quimperlé
29310 QUERRIEN
02 98 71 34 73

1 rue Jules Guesde
56600 LANESTER
02 97 89 34 47

Afin de limiter les erreurs en cuisine, nous vous remercions de choisir une
composition identique pour vos menus. Merci de votre compréhension.

LES APÉRITIFS

Pain surprise (charcuterie, mixte, poisson)	35.00€
Petit four (à réchauffer)	0.95€
Brochette saucisserie cocktail	1.30€
Trio de lichouseries (bouchée de saumon fumé / sablé chèvre, noix et figues / moelleux au pesto et parmesan)	5.30€



LES PLATS CHAUDS

accompagnés d'une garniture

Cuissot de porc braisé, sauce forestière / gratin dauphinois	6.50€
Filet de volaille au jus de truffe / pommes de terre grenaille	9.20€
Magret de canard*, sauce au poivre / mousseline de butternut et noisettes	9.50€
Ballotine de pintade au foie gras / écrasé de pommes de terre	9.60€
Pavé de cerf, sauce cranberries / crème brûlée de potimarron	9.60€
Pièce du boucher Rossini, sauce poivre / gratin dauphinois	14.50€

* Sous réserve d'approvisionnement

LES ENTRÉES FROIDES

Coquille de crabe ou saumon	4.10€
Opéra de foie gras aux fruits exotiques	8.50€
Duo de saumons (gravlax et fumé)	10.50€
Harmonie de foie gras et chutney de figues	13.00€

LES ENTRÉES CHAUDES

Coquille St-Jacques maison	5.95€
Cassolette de St-Jacques aux petits légumes	6.50€
Noix de St Jacques en coquille aux poireaux, curry et citron	6.40€
Délice de brick foie gras sur lit de pommes caramélisées	6.40€
Cocotte de saumon et gambas parfumée aux agrumes	7.40€

LES POISSONS

accompagnés de tagliatelles de blé noir

Pavé de saumon, beurre blanc à l'aneth	7.85€
Dos de cabillaud, sauce fondue de poireaux	9.40€
Pavé de lotte, sauce italienne (basilic et citron)	9.80€

Les végétariens

Risotto champignons / parmesan	4.90€
Crème brûlée de potimarron	4.90€
Mousseline de butternut et noisettes	4.90€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre grenaille, miel, romarin	2.50€
Gratin dauphinois	2.50€
Ecrasé de pommes de terre forestier	2.50€
Mousseline de butternut et noisettes	2.50€

EN MAGASIN

Foie gras maison	120.00€/Kg
Galantines, terrines de poisson, saumon fumé maison	
Entremets de saumon fumé, saumon gravlax	
Boudin blanc nature, au foie gras	

LA CAVE

Large choix de vins, direct producteur ou cave, agriculture biodynamique ou non.
N'hésitez pas à nous demander pour les accords avec vos plats.

Nous vous proposons également : poulet, pintade, poule, chapon, dinde, pigeon et oie, provenant de la ferme de M. BIDAN à Priziac (56) et des Fermiers landais (40) nourris sans antibiotiques, sans activateurs de croissance et sans OGM.