

## LES FORMULES

**Formule crudités et salades composées** 6 salades au choix 300 g / pers. 3,70 €  
**Formule charcuterie** 1/2 Jambon blanc, saucisson à l'ail, rosette, andouille, pâté maison 3,70 €

### **FORMULE TRADITION - 9 € par pers. :**

**Formule crudités**

+ **Formule charcuterie**

+ **Salami, cervelas, rillettes**

**FORMULE GOURMANDE - 10,90 € par pers.** (sur présentoirs à partir de 50 pers)

**Formule Tradition**

+ **Deux viandes froides au choix :**

*Rôti de porc cuit, rôti de boeuf cuit, lard cuit, poulet rôti.*

+ **Jambon sec**

**FORMULE PRESTIGE - 18,55 € par pers. :**

**Formule Tradition**

+ **Deux viandes froides au choix :**

*Rôti de porc cuit, rôti de boeuf cuit, lard cuit, poulet rôti.*

+ **Jambon sec**

+ **Poissons et crustacés :**

*Crevettes roses, langoustines, médaillon de saumon sur lit de macédoine, terrine de St-Jacques.*

• Les buffet sont dressés sur présentoirs à partir de 50 personnes

### **FORMULE TOUT COMPRIS :**

-1€ 60/pers. : Pain, beurre, moutarde, mayonnaise, chips.

-1€ 60/pers. : Tarte craquante aux pommes

-1€ 50/pers. : Plateau de fromage et salade vinaigrette.

-1€ 50 /pers. : Supplément viande cuite

- Les prix indiqués en TTC ne prennent pas en compte le service en salle, la chauffe ou la livraison.
- Livraison 15 euros, en zone 1 (jusqu'à 15km de Muzillac) puis 1€ du km.
- Gratuit à partir de 50pers.
- Chauffe 15€



**8, place Julien Danielo  
Noyal-Muzillac  
02.97.45.67.38**

**1, place Sainte-Thérèse  
Muzillac  
02.97.41.67.65**

# 2020

**Toute l'équipe vous accueille et vous conseille du mardi au samedi :**

- **A Muzillac : 7h30 à 13h00 - 14h30 à 19h30**  
**et le dimanche : 8h00 à 12h30 d'Avril à Septembre**
- **A Noyal Muzillac : 7h00 à 13h00 - 15h00 à 19h30**  
**et le dimanche : 8h00 à 13h00**

[viandesetsaveurs.com](http://viandesetsaveurs.com)

[lessaveursnoyalaises@orange.fr](mailto:lessaveursnoyalaises@orange.fr)

LES ARTISANS  
**BOUCH &  
BREIZH**

ARTISAN & BOUCHER  
**UN SAVOIR-FAIRE  
en héritage**



## LES COCKTAILS

<b>PAIN SURPRISE MAISON :</b>	<b>15 pers.</b>
Charcuterie	28,50€
Norvégien (saumon, St Jacques, ...)	30,50 €

## MISE EN BOUCHE :

Minis brochettes sucrées salées (10 pièces mini.)	8€ le plateau
Assortiment à réchauffer (16 feuilletés apéritifs, 8 croustillants de gambas )	18,80 € le plateau
Quatuor de verrines cocktails (4 pièces)	9.85 € le plateau
Assortiment de canapés variés (24 pièces)	23,90 € le plateau
Cuillères salées (10 pièces)	11,00 € le plateau
Navettes Briochées (20 pièces)	20,00 € le plateau

## LES ENTRES FROIDES

Coquille de crabe	3,80 € la part
Saumon Bellevue ou coquille (mini 15 pers.)	5,20 € la part
Foie gras mi-cuit aux 4 épices - MAISON	12,50 € les 100g
L'assiette festive (foie gras de canard, saumon fumé, pointe d'asperge)	8,00 € la pièce
L'assiette du gourmet (terrines de St Jacques, saumon fumé, crevettes roses, rillettes de saumon)	6,95 € la pièce
L'assiette Périgourdine (foie gras de canard mi-cuit, magret de canard fumé, salade de gésiers)	7,90 € la pièce
L'assiette Terre & Mer (Chiffonade de jambon sec sur lit de pommes de terre et lardons rissolés, saumon fumé, crevettes)	6,95 € la pièce

## LES ENTRES CHAUDES

Bouchée à la reine	3,90 € la part
Cassolette de la mer	4,40 € la part
Coquille Saint Jacques à la Bretonne	5,20 € la part
Pavé de saumon fines bulles	6,50 € la part
Filet de daurade royale à la normande	7,80 € la part
Dos de colin façon normande	5,90 € la part
Pavé de merlu, crème d'aneth	6,60 € la part
Filet de Turbo crème de whisky	6,90 € la part
«Tous nos poissons sont accompagnés de riz et fleuron ou d'une julienne de légumes*» (* 0,30 € en +)	

**FORMULE CAMPAGNARDE 15,50€/personne**

**buffet de crudités et salades composées(300g), porcelet grillé, pomme de terre grenaille, ratatouille fromage, salade et tarte aux pommes**

## LES PLATS UNIQUES

Choucroute de la Mer	8,30 €
Couscous garni (boeuf - agneau - poulet - merguez)	6,80 €
Couscous garni (agneau - poulet - merguez)	6,40 €
Potée campagnarde	6,00 €
Choucroute garnie (1/2 sauc.fraiche, 1/2 sauc.fumée, jarreton, Frankfort, morteau, pomme de terre, 250g choux)	6,50 €
Paëlla (crevettes roses, langoustines,, moules, encornets, colin, poulet, porc)	8,10 €
Cochon grillé - Pommes de terre - Ratatouille	8,20 €
Poulet Basquaise + Riz	6,50 €
KigHa Farz	7,00 €

## LES VIANDES CUISINES

Rôti de porc saumuré et sa crème d'ail	4,60 € la part
Jambon à l'os sauce porto	4,90 € la part
Roulade de veau sauce crémeuse aux champignons	5.50 € la part
Pavé de veau aux éclats de cèpes	7,50 € la part
Médaillon de pintade sauce forestière	6,00 € la part
Roulade de canette aux morilles	6,00 € la part
Magret de canard laqué au miel et poires	7.20 € la part
Cailles farcies aux raisins	6,90 € la part
Boeuf bourguignon	4,90 € la part
Blanquette ou marengo de veau	6,90 € la part
Rougail saucisse	5,50 € la part
Tajine agneau fruits secs	6,90 € la part
Tajine de poulet au citron	6,10 € la part

## LES GARNITURES (2 GARNITURES /PERS.)

Gratin de courgette (Selon saison nous consulter)	2,50 € la part
Fagot de haricots verts	1,60 € la part
Ros'Anna de carottes en tarte fine	2.50 € la part
Gratin dauphinois	2,30 € la part
Flan de champignons	2,50 € la part
Pomme grenaille au four	2,00 € la part
Pomme Jackson	2,50 € la part
1/2 tomate provençale	1,00 € la part
Brunoise de carotte ou Julienne	1.50 € la part
Ratatouille	1.90 € la part