Traiteur de la Gare
45 Avenue de la Gare – 29000 Quimper
02 98 90 10 39

Bon de Commande (un bon commande par date de retrait différent)

Retrait souhaité le:

Nom _____ Prénom _____
Tél _____ Email _____

Un acompte de 30 % à la commande vous sera demandé en Caisse

Nos Charcuteries :

	Au kg	50 gr	35 gr	La pièce	Nbre Pers
☐ Terrine de foie de Canard	49,70 €	2,49 €			
☐ Terrine de Canard au Butternut	40,60 €	2,03 €			
☐ Galantine d'Oie Fôrestière	37,20 €		1,30 €		
☐ Boudin Blanc Truffé 1 % (130 gr)	28,00 €			3,65 €	
☐ Rillette de Canard au magret fumé	38,20 €	1,91 €			
☐ Foie Gras de Canard Breton au Porto Blanc	140,00 €	7,00 €			
☐ Foie Gras à la Vanille de Madagascar	154,00 €	7,70 €			
☐ Saumon fumé	59,20 €		2,07 €		

Nos pâtés en Croute Maison :

	Au kg	La pièce	Nbre Pers
☐ « Le Délicat « Porc et volaille	39,40 €		
☐ « L'Excellent » au 8 viandes	49,80 €		
☐ Pithiviers « le Savoureux » pour 2		12,10 €	

Nos Entrées Froides :

	Au kg	La pièce	Nbre Pers
☐ Opéra de Foie Gras		10,90 €	
☐ Eclair au Saumon		9,20 €	
☐ Cake aux Noix de Saint-Jacques	38,90 €		

Nos Entrées Chaudes :

	La pièce	Nbre
☐ Coquilles Saint-Jacques à la Bretonne	5,95 €	
☐ Saint-Jacques en Feuilleté	6,90 €	
☐ Escargots Farcis de Bourgogne	5,40€ les 6	
☐ Mini tourte d'Escargots (120 gr)	5,30 €	
☐ Chausson aux Pommes au Boudin noir (120 g)	5,20 €	
☐ Bouchées à la Reine au Ris de Veau / Morilles	6,70 €	
☐ Délicatesse de St-Jacques et Saumon (en soupière Tête de Lion)	11,80 €	

Plats de Viande :

	Au kg	Nbre Pers
☐ Chapon Sauce Sauterne et Cèpes	35,40 €	
☐ Jarret d'Agneau au jus de Thym	34,60 €	
☐ Pavé de Canard façon Tournedos	42,20 €	
☐ Magret de Canard Sauce Poivre Vert	36,58 €	
☐ Filet de Chapon Sauce Forestière	28,30 €	
☐ Fondant de Pintade Cèpe / Bolet	43,30 €	
☐ Filet de Faisan Sauce Foie Gras	40,60 €	
☐ Filet de Boeuf Sauce vigneronne	50,60 €	

Plats de poisson :

	Au kg	Nbre Pers
☐ Filet de Bar Sauce Citron	47,70 €	
☐ Paupiette de Saumon Sauce Riesling	39,10 €	
☐ Dos de Cabillaud Sauce Crème Moutarde	31,60 €	

Garnitures :

Environ 100 gr par personne	Au kg	La pièce	Nbre
☐ Pommes Dauphines	19,90 €		
☐ Pommes Duchesses	10,60 €		
☐ Paillasson de Pomme Anna 100 gr		2,75 €	
☐ Fondant de Champignons 70 gr		2,30 €	
☐ Crumble de Légumes 75 gr		2,15 €	
☐ Fagot de Haricots Verts		0,70 €	
☐ Purée de Butternut au Marron	21,60 € kg		
☐ Purée de Panais à la Vanille	21,60 € kg		
☐ Ecrasé de Pomme de Terre Truffé	23,40 € kg		
☐ Pommes de Terre Grenailles Rôties	12,60 € kg		
☐ Riz Sauvage Pilaf	13,40 € kg		

Nos volailles Prêtes à Cuire :

	Au kg	Nbre
☐ Poulet Label Rouge 1,2 à 2 kg	12,70 € kg	
☐ Chapon Label Rouge env 3 kg	26,40 € kg	
☐ Dinde Classe A 4 à 5 kg	16,80 € kg	
☐ Pintade Plume d'Or ou Bocager 1,2 à 1,3 kg	18,90 € kg	
☐ Poularde Cocotte Label Rouge 1,8 à 1,9 kg	24,90 € kg	
☐ Caille 220 à 260 gr	26,40 € kg	

Nos suggestions de vins :

	75 cl	Nbre
☐ Blanc : AOP Valençay Domaine Bardon	11,20 €	
☐ Rouge : AOP Graves Château Carbon d'Artigues	13,10 €	
☐ Crémant de Loire : AOP Domaine de la Bonnelière	15,20 €	
☐ Champagne : AOP Maison Charpentier Tradition	32,60 €	

L'abus d'alccol est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CARTE UNIQUEMENT A LA COMMANDE – JUSQU'AU 17 DECEMBRE 2025

