Carte des Fêtes 2025

Traiteur de la Gare

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

Nous avons le plaisir de vous présenter nos produits proposés pour les Fêtes 2025. Nous vous proposons de découvrir nos produits en boutique tout au long du mois de Décembre. Ouvert depuis le 1er avril 2025 et afin de mieux vous servir, nous proposons nos produits uniquement à la commande. Nous prendrons vos commandes jusqu'au 17 décembre. Un bon de commande figure à la dernière page de cette carte.

Merci et Bonnes Fêtes.

Nos Charcuteries :

Terrine de foie de Canard	49,70 € kg
Terrine de Canard au Butternut	40,60 € kg
Galantine d'Oie Fôrestière	37,20 € kg
Boudin Blanc Truffé 1 %	28,00 € kg
Rillette de Canard au magret fumé	38,20 € kg
Foie Gras de Canard Breton au Porto Blanc	140,00 € kg
Foie Gras à la Vanille de Madagascar	154,00 € kg
Saumon fumé	59,20 € kg

Nos pâtés en Croute Maison :

« Le Délicat « Porc et volaille	33,40 € kg
« L'Excellent » au 8 viandes	49,80 € kg
Pithiviers « le Savoureux » pour 2	12, 10 Pièce

Nos Entrées Froides :

Opéra de Foie Gras	10,90 € La part
Eclair au Saumon	9,20 € La part
Cake aux Noix de Saint-Jacques	38,90 € kg

Nos Entrées Chaudes :

Coquilles Saint-Jacques à la Bretonne	5,95 € Pièce
Saint-Jacques en Feuilleté	6,90 € pièce
Escargots Farcis de Bourgogne	5,40 les 6
Mini tourte d'Escargots (120 gr)	5,30 € Pièce
Chausson aux Pommes au Boudin noir (120 g)	5,20 € Pièce
Bouchées à la Reine au Ris de Veau / Morilles	6,70 € Pièce

Plats de Viande :

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

Plats de poisson :

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

Garnitures :

Pommes Dauphines	19,90 € kg
Pommes Duchesses	10,60 € kg
Paillasson de Pomme Anna 100 gr	2,75 € Pièce
Fondant de Champignons 70 gr	2,30 € Pièce
Crumble de Légumes 75 gr	2,15 € Pièce
Fagot de Haricots Verts	0,70 € Pièce
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 :

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 :

Blanc : AOP Valençay Domaine Bardon (Fruits de mer / Poissons / Volailles / Légumes). 75 cl	11,20 €
Rouge : AOP Graves Château Carbon d'Artigues (Viandes rouges / Volailles / Fromages) .75 cl	13,10 €
Crémant de Loire : AOP Domaine de la Bonnelière (Apéritif / Desserts fruités). 75 cl	15,20 €
Champagne : AOP Maison Charpentier Tradition Pineau Noir, Pineau Meunier, Chardonnay. 75 cl	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