

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



*François et Anne-Françoise  
vous souhaitent de belles  
fêtes gourmandes*

2025

**ouvert**

**Du mardi au vendredi**  
9h-13h / 15h-19h30

**Samedi**  
8h30-13h / 15h-19h30

**Fermé les  
dimanches et lundis**

📍 1, rue du Val • PLÉDRAN

☎ 02 96 42 26 76

✉ lessaveursdepledran@gmail.com



PRÉPARATIONS bouchères

- ★ Viande française élevée en Bretagne
- ★ Bœuf race à viande
- ★ Veau élevé sur paille et nourri sans OGM
- ★ Porc fermier de Plélo

VOLAILLES FERMIÈRES

Volailles des Landes IGP, élevées en plein air, nourries aux céréales et affinées au lait

- ★ Dinde
- ★ Chapon
- ★ Chapon de pintade
- ★ Poularde
- ★ Pintade
- ★ Canette
- ★ Caille



**Raclette**

7 charcuteries  
et fromages  
au choix  
nature,  
ail des ours, fumé



**Pierrade**

5 viandes  
200g/pers.  
bœuf, veau,  
volaille, porc,  
magret de canard  
+  
2 sauces offertes

*Nous consulter*

*Pensez à vos commandes*

**Noël :** jusqu'au 20 décembre

**Jour de l'an :**  
jusqu'au 27 décembre 2025




## Apéritifs

- ★ **Pain Surprise** Terre & Mer  
la pièce 42€
- ★ **Verrine Gourmande**  
la pièce 2,80€
- ★ **Œuf festif** saumon et truffe  
la pièce 3€
- ★ **Verrine Gourmande**  
la pièce 3,20€
- ★ **Petits fours** assortiment  
10 pièces 9,50€



## Entrées froides

- ★ **Foie gras de canard maison**..... le kg 130€
- ★ **Saumon fumé d'Ecosse** ..... le kg 88€
- ★ **Terrine de saumon maison**..... le kg 34,90€
- ★ **Terrine de St-Jacques**..... le kg 38,90€
- ★ **Foie gras et pommes** façon tatin..... la pièce 5,95€
- ★ **Délice de saumon**..... la pièce 5,95€
- ★ **Pâtés en croûte**..... nous consulter

## Entrées chaudes

- ★ **Coquille St-Jacques**..... la pièce 6,50€
- ★ **Cassiolette de poisson et St-Jacques**..... la pièce 6,00€
- ★ **Cassiolette de ris-de-veau**  
aux champignons..... la pièce 9,50€
- ★ **Feuilleté de ris-de-veau**..... la pièce 7,50€
- ★ **Escargots**..... la 12aine 9,90€
- ★ **Boudin blanc** nature ou truffé..... nous consulter



Coquilles St-Jacques  
de la baie de St-Brieuc

2 €  
de consigne  
par cassiolette

## Plats cuisinés

### CÔTÉ MER

- ★ **Pavé de lieu jaune** sauce homardine ..... la part 11,90€
- ★ **Pavé de saumon** à l'oseille..... 11,90€



Accompagnements :  
Purée de patates douces,  
crumble de légumes

### CÔTÉ TERRE

- ★ **Magret de canard**  
sauce poivre ..... la part 10,90€
- ★ **Cuisse de canard confite**  
sauce poivre ..... 12,90€
- ★ **Suprême de pintade des Landes**  
et son ballotin, sauce au foie gras..... 12,50€
- ★ **Filet de veau**  
sauce au foie gras ou sauce aux morilles..... 14,00€
- ★ **Rôti de chapon farci** ..... 11,50€



Accompagnements :  
Gratin dauphinois aux champignons  
des bois et crumble de légumes

Menu 26 € /pers.

Menu 28,50€ /pers.

Amuse-bouches  
5 pièces

Cassiolette de poisson  
et St-Jacques

Rôti de chapon farci

St-Honoré revisité  
ou  
Charlotte  
vanille-fruits rouges

Amuse-bouches  
5 pièces

Feuilleté au ris-de-veau

Suprême de pintade

St-Honoré revisité  
ou  
Charlotte  
vanille-fruits rouges