

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 **4,20€**
- ★ **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€**
- ★ **Cassolette de poisson et St-Jacques** la pièce **6,00€**
- ★ **Cassolette de ris-de-veau**
aux champignons la pièce **9,50€**
- ★ **Feuilleté de ris-de-veau** la pièce **7,50€**
- ★ **Escargots** la 12ème **9,90€**
- ★ **Boudin blanc** nature ou truffé nous consulter

2 €
de consigne
par cassolette



Coquilles St-Jacques
de la baie de St-Brieuc

Plats cuisinés

CÔTÉ MER

- ★ **Pavé de lieu jaune** sauce homardine **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 **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.

Amuse-bouches

5 pièces

★★★
Cassolette de poisson
et St-Jacques

★★★
Rôti de chapon farci

★★★
St-Honoré revisité
ou
Charlottine
vanille-fruits rouges

Menu 28,50 € /pers.

Amuse-bouches
5 pièces

★★★
Feuilleté au ris-de-veau

★★★
Suprême de pintade

★★★
St-Honoré revisité
ou
Charlottine
vanille-fruits rouges