

Nos volailles fermières vous attendent

Chapon – Pintade – Poulet

Dinde – Canette – Poularde

Nos viandes d'origine Française

Rôti de bœuf limousin

Rôti de veau fermier

Porc breton

Agneau français

*ATTENTION : Magasin fermé le lundi 25 décembre et le
lundi 1^{er} janvier*



*PHILIPPE et toute son équipe vous souhaitent un agréable
réveillon, une bonne et heureuse année 2018*

Pour un meilleur service,

Pensez à réserver vos commandes

*PHILIPPE PERRON
2 PLACE DE L'ÉGLISE
56310 MELRAND - TEL : 02 97 39 59 59
www.maisonperron.fr*



Carte des fêtes

2017-2018

Boucherie charcuterie traiteur

Maison Perron

LES AMUSES BOUCHES

0.50€/pce

- Tomate oignons
- Andouille
- Potimarron
- Boudin pommes
- Fromage de chèvre
- A la reine
- Aux st Jacques

PAIN SURPRISE – 12 pers environ (SUR COMMANDE)

27€/pce

LES ENTREES FROIDES

- Foie gras de canard MASON 90€/kg
- Terrine de poisson MASON 24.50€/kg
- Coquille de saumon 4€/pce
- Saumon fumé 79€/kg

LES ENTREES CHAUDES

- Coquille de poisson sur son lit de ratatouille 5€/pce
- Bouchée à la reine au ris de veau 3.30€/pce
- Coquille ST Jacques 4.20€/pce
- Escargots de Bourgogne 7.50€ les 12
- Boudin blanc
 - nature 11.50€/kg
 - truffé 27€/kg
 - porto 16€/kg
 - champagne 18€/kg

FEMILLETES

- De boudin blanc accompagné de sa banane sur lit de compote maison 4.50€/pce
- de ST Jacques aux petits légumes 5.20€/pce

LES POISSONS

<i>Lotte à L'armoricaine</i>	7.40€ la part
<i>Complice de cabillaud</i>	7.10€ la part
<i>Accompagné de son riz des deux mondes et ses petits légumes</i>	

LES VIANDES

<i>Filet de canard sauce à l'orange</i>	7.50€ la part
<i>Brochette d'autruche sauce cèpe</i>	9.40€ la part
<i>Souris de cerf sauce ST Hubert et ses marrons</i>	9.00€ la part
<i>Joue de porc sauce au cidre</i>	7.50€ la part

LES GARNITURES

<i>Gratin de légumes</i> (Carotte, boule d'or, radis noir, pomme de terre)	1.90€ la part
<i>Gratin à la dauphinoise</i>	1.40€ la part
<i>Purée de potimarron à la châtaigne</i>	1.40€ la part
<i>Beignets aux cèpes</i>	3.90€ la part

LES DESSERTS

<i>Entremets cappuccino</i> (crumble eurobé de chocolat surmonté d'un crémeux café et d'une mousse de lait)	3.60€ la part
<i>Dôme porcelaine</i> (Biscuit amande avec une mousse vanille agrémentée d'une confiture de lait)	3.80€ la part



LES MENUS...

TENDANCE 27€

Assiette maison PERRON

(Foie gras accompagné d'un confit, saumon fumé, terrine de poisson)

~

Feuilleté boudin, banane

Ou

Feuilleté de ST Jacques et ses petits légumes

~

Lotte à l'armoricaine et son riz aux petits légumes

Ou

Brochette d'autruche et son gratin de légumes

~

Dôme porcelaine

TRADITION 19€

4 feuilletés aux choix

~

Coquille de ST Jacques

Ou

Coquille de poisson

~

Filet de canard et son gratin dauphinois

Ou

Joue de porc et son gratin dauphinois

~

Entremets cappuccino

Bon réveillon

