Menu 26,05 €

Évasion

Délice de saumon crème d'aneth

✳

Riz safrané

✳

Chapon braisé sauce morilles

✳

Julienne de légumes

✳

Gratin dauphinois

✳

Duo de fromages (Brie, Saint-Nectaire)
salade et vinaigrette

Menu 10,90 €

Enfant

Feuilleté ourson jambon fromage

✳

Suprême de volaille sauce forestière

✳

Galette de pommes de terre en persillade

✳

Papillote de chocolat

Menu 22,55 €*

Tendance

Marmiton de lotte et gambas à
l'Armoricaine

✳

Médaillon de pintade sauce forestière

✳

Flan de champignons

✳

Fagot aux trois légumes et lien de
courgette (haricots, carottes, bimis)

✳

Duo de fromages (Brie, Saint-Nectaire)
salade et vinaigrette

*(Prix/pers +2€ de consigne)

Menu 31,70 €

Prestige

Filet de bar sauce crustacés

✳

Riz safrané

✳

Pavé de cerf/biche sauce Grand Veneur

✳

Crumble sablé de potimarron

✳

Poêlée festive de légumes de saison et
champignons

✳

Duo de fromages (Brie, Saint-Nectaire)
salade et vinaigrette

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr - 505 297 689 R.C.S. Vannes - Conception www.activ-communication.com - 11/26.
Ne pas jeter sur la voie publique – Photos non contractuelles – Crédit photos : Adobe stock - ACTIV communication - Textes et prix TTC sous réserve d'erreurs typographiques.



Pour 10 menus identiques commandés,
1 Bon d'achat de 10€ de remise offert
sur le rayon boucherie

Commandez en ligne sur notre site internet :

viandesetsaveurs.com

Pensez à passer vos commandes avant :

le 20 Décembre

après cette date certains produits seront susceptibles d'être en rupture.

✦

Votre magasin sera ouvert

le Dimanche 27 Décembre

de 9h00 à 12h30.

les Lundis 21 et 28 Décembre

de 7h30 à 13h00 et de 14h30 à 19h30

✦

Votre magasin sera fermé

les Vendredis 25 Décembre et 1er Janvier 2027

Merci pour votre compréhension.

Toute l'équipe de Viandes et Saveurs vous souhaite de Joyeuses Fêtes de fin d'année 2026

Tél. : 02 97 41 67 65

BOUCHERIE VIANDES ET SAVEURS
MAISON DRÉAN

lessaveursnoyalaises@orange.fr
1, place Sainte-Thérèse 56190 Muzillac

MENU Festif 2026



Viandes et Saveurs
Maison Dréan

CONTACTEZ-NOUS
au 02 97 41 67 65



Pour vos apéritifs

- Pain Surprise de charcuterie ..... 34,10 €/pièce
- Pain Surprise de la mer ..... 36,10 €/pièce
- Le plateau de verrines « maison » (12 pièces) ... 23,50 €/plateau
  (Pomme/foie gras, tartare de légumes, crème de saumons)
- Rencontre de canapés festifs (maison) x 30 .... 31,90 €/plateau
- Mini-feuilletés à réchauffer x 30 ..... 31,90 €/plateau
- Le plateau de 27 rencontres festives ..... 35,60 €/plateau
  (9 briochettes, 9 canapés variés, 9 wraps)

La farandole des entrées

Les Entrées froides

- Délice en verrine garnie de saumon roquette et basilic ..... 5,30 €/pièce
- Délice en verrine garnie compotée de poire et foie gras ..... 5,80 €/pièce
- Mini ballotine de sanglier aux pistaches ..... 6,70 €/pièce
- Mini ballotine de chapon abricots et noisettes ..... 6,70 €/pièce
- Assiette ..... 9,10 €/pièce
  (Terrine de poisson, crevettes roses et saumon fumé sur lit de salade)
- Assiette ..... 9,50 €/pièce
  (Foie gras maison, magret fumé, jambon de pays sur lit de salade)
- Saumon maison fumé au bois de hêtre ..... 7,95 €/100g
- Foie gras de canard mi-cuit maison ..... 14,80 €/100g

Les Entrées chaudes

- Feuilleté ourson jambon fromage (pour menu enfant) ..... 3,40 €/part
- Bouchée à la reine et ris de veau ..... 5 €/part
- Coquille de noix de Saint-Jacques à la Bretonne ..... 5,40 €/part
- Cassolette de Saint-Jacques et sa julienne de poireaux ..... 6,20 €/part +2€ de consigne
- Cocotte crémeuse de chapons et morilles ..... 6,60 €/part +2€ de consigne
- Marmiton de lotte et gambas à l'Armoricaine ..... 6,90 €/part +2€ de consigne

Les poissons cuisinés

(Tous les poissons sont accompagnés de riz safrané)

- Délice de saumon crème d'aneth ..... 10,50 €/part
- Pavé de sandre à la Nantaise ..... 10,90 €/part
- Dorade royale saveur paysanne ..... 12,80 €/part
- Filet de bar sauce crustacés ..... 13,40 €/part



Les viandes cuisinées

- Suprême de volaille sauce forestière (Pour menu enfant) ..... 6,10 €/part
- Roulade de veau sauce poivre vert ..... 7,10 €/part
- Médaillon de pintade sauce forestière ..... 8,95 €/part
- Chapon braisé sauce morilles ..... 9,10 €/part
- Mijoté de cerf/biche sauce grand veneur ..... 9,15 €/part
- Pavé de veau sauce morilles ..... 9,80 €/part
- Demi magret de canard sauce poivre vert ..... 10,50 €/part
- Pavé de cerf/biche sauce grand veneur ..... 10,90 €/part

Les garnitures

(conseillé de prendre 2 garnitures/personne)

- Galette de pommes de terre en persillade ..... 2 €/pièce
- Fagot aux trois légumes et lien de courgette (haricots, carottes, bimis) ..... 2 €/pièce
- Julienne de légumes ..... 2 €/pièce
- Flan de champignons ..... 3 €/pièce
- Gratin dauphinois ..... 3 €/pièce
- Crumble sablé de potimarron ..... 3,20 €/pièce
- Pomme dauphine artisanale ..... 3,20 €/pièce
- Poêlée festive de légumes de saison et champignons ..... 3,20 €/pièce

Nos fromages

- Duo de fromages ..... 3,40 €/part
  (Brie, Saint-Nectaire) salade et vinaigrette

Nos spécialités bouchères

- Rôti de veau Orloff, Rôti veau farci farce fine ..... Prix au magasin
  (Nature, forestier, pommes, abricots, noisettes, pruneaux)
- Pintade et Canette farcie farce fine ..... Prix au magasin
  (Nature, forestière, pommes, abricots, noisettes, pruneaux, marrons, figues, raisins)
- Roulade de chapon, poularde et dinde désossées farcies ..... Prix au magasin
  (Forestier, pommes, abricots, marrons, figues, raisins)

Les pièces à rôtir

- Rosbeef, noix de faux filet, filet et côte de bœuf ..... Prix au magasin
- Rôti de veau, carré de veau ..... Prix au magasin
- Gigot, épaule, carré d'agneau ..... Prix au magasin

Nos volailles festives et gibiers

- Chapon, dinde et poularde fermière Label Rouge ... Prix au magasin
- Pintade chaponnée Label Rouge ..... Prix au magasin
- Pintade fermière, canette fermière, pigeonneaux et caille ..... Prix au magasin
- Gigue de chevreuil, sanglier et biche/cerf ..... Prix au magasin



Nos farces

- Farce fine Nature ..... Prix au magasin
- Farce fine aux champignons et lardons ..... Prix au magasin

Nos terrines et galantines festives

- Pâté en croûte saumon petits légumes, Pâté en croûte aux Saint-Jacques ... Prix au magasin
- Pâté en croûte foie canard girolles, richelieu, canard figues, chevreuil champignons ..... Prix au magasin
- Ballotine sanglier, Ballotine pintade aux amandes, Ballotine chapon abricot ..... Prix au magasin
- Galantine de faisan, canard à l'orange, chevreuil cèpes, poularde champignons ..... Prix au magasin
- Galantine de pintade forestière ..... Prix au magasin
- Terrine de saumon petits légumes, Terrine de Saint-Jacques ..... Prix au magasin

La Maison Dréan ne peut s'engager sur la disponibilité de tous les produits.
En cas de rupture, un produit de substitution sera proposé.