

## Menu Gourmand 30,00 €

Réductions apéritives

Risotto au parmesan et foie gras poêlé

Filet de poulet fermier,  
sauce au vin jaune du Jura  
Galette de pomme de terre

Gourmandise festive

## Menu Plaisir 40,00 €

Réductions apéritives

Foie gras de canard  
et son chutney d'oignons rosés

Poêlon de St Jacques,  
sauce champagne et fondue de poireaux

Magret de canard sauce aux 5 baies,  
pommes dauphine

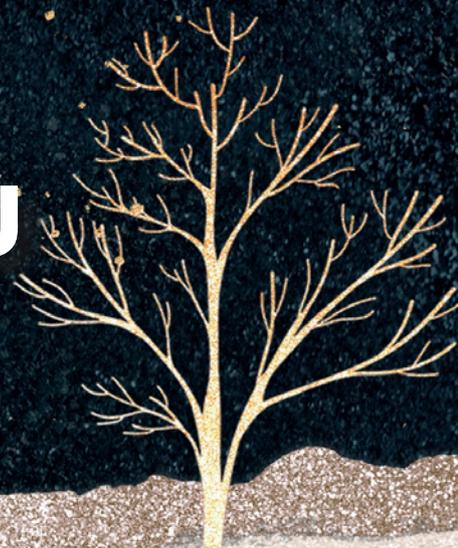
Gourmandise festive

ARTISAN CHARCUTIER TRAITEUR

# Réveillons 2024

MAISON  
**QUÉAU**

DEPUIS 1936



**HORAIRES D'OUVERTURE**  
Du lundi au samedi de 09h00 à 19h30  
**OUVERT les DIMANCHES 22 et 29 Décembre**  
de 9h00 à 18h00

IMX Kemper

CC CARREFOUR - QUIMPER

**02 98 90 47 95**

[www.maison-queau.fr](http://www.maison-queau.fr) - [charcuteriequeau@wanadoo.fr](mailto:charcuteriequeau@wanadoo.fr)

 Maison Queau Quimper

## Mises en bouche

Pain surprise (6-8 personnes)	
Charcuterie	39,00 €
Saumon fumé	48,00 €
Mixte	43,00 €
Réductions apéritives (A réchauffer) La Pièce	1,50 €
Mini Cake apéritif au choix	4,50 €
Foie gras / Saumon / St Jacques	
Gougère au fromage La Pièce	0,90 €

## Entrées froides

Foie gras de Canard	
Ballotines (Dinde, Canard, Faisan...) 5 variétés au choix	
Pâté en croûte de pintade aux morilles	46,80 €/kg
Saumon fumé d'écosse	
Coquille de Langouste La Pièce	15,00 €
1/2 Langouste Bellevue La Pièce	30,00 €
Verrine avocat crevettes La Pièce	4,50 €
Verrine saumon fumé, fromage frais, concombre	
La Pièce	4,50 €
Verrine gourmande au magret fumé	
La Pièce	4,50 €
Fraîcheur de mangue et tartare de saint jacques	
La Pièce	4,50 €

Fraîcheur de foie gras et compotée de poire	
La Pièce	4,50 €
Terrine de St Jacques et petits légumes	45,00 €/kg
Terrine de saumon à l'oseille	41,00 €/kg

## Entrées chaudes

Véritable vol au vent de ris de veau et morilles	
La Pièce	8,95 €
Poêlon de St Jacques au champagne et fondue de poireaux La Pièce	11,90 €
Vol au Vent de fruits de mer La Pièce	7,50 €
Coquille St-Jacques à la bretonne La Pièce	6,95 €
Feuilleté aux St Jacques et petits légumes	
La Pièce	7,95 €
Boudin blanc aux Morilles	35,50 €/kg
Boudin blanc truffé	35,50 €/kg
Risotto au parmesan et foie gras poêlé	
La Pièce	11,50 €
Escargots La douzaine	11,00 €
1/2 homard Breton à l'Armoricaine ou à la crème La Pièce	28,00 €
1/2 langouste Thermidor La Pièce	30,00 €

## Les Poissons

Garniture comprise

Médallions de lotte, sauce Armoricaine	18,50 €/pers.
Filet de bar sauce safranée, petits légumes	14,50 €/pers.
Paupiettes de saumon et St Jacques sauce chablis	13,20 €/pers.
Blanc de St-Pierre, sauce champagne	14,40 €/pers.
Brochette de St Jacques, beurre blanc	20,00 €/pers.

## Les Viandes

Garniture comprise

Mijoté de Chevreuil, sauce Grand Veneur	12,50 €/pers.
Chapon (découpe) sauce forestière	10,90 €/pers.
Mignon de Veau sauce aux cépes	15,50 €/pers.
Ballotin de volaille Farci Forestier sauce foie gras	12,50 €/pers.
Suprême de pintade sauce aux morilles	12,20 €/pers.
Magret de Canard sauce aux cinq baies	14,50 €/pers.
Filet de poulet fermier, sauce au vin jaune du Jura	10,50 €/pers.

## Garnitures aux choix Poissons - Viandes

Pommes Dauphine
Gratin dauphinois
Ecrasé de pommes de terre
Julienne de légumes
Riz blanc
Galette de pommes de terre
Purée de butternut et noisette

## Les Volailles crues

Dinde Fermière	3/3,5 kg
Chapon Fermier	environ 3 kg
Petit Chapon Fermier	2,3/2,5 kg
Pintade Fermière	1,4/1,6 kg
Poulet Fermier	1,7/1,8 kg

Votre volaille farcie par nos soins  
Farce fine nature - Farce fine truffée

## Fromage

Assiette de fromages 4 personnes	
La Pièce	20,00 €

Date limite de commande :

Samedi 21 décembre pour Noël  
Dimanche 29 décembre pour le Nouvel An