

ARTISAN CHARCUTIER
TRAITEUR

Menu Gourmand 30,00 €

Réductions apéritives

*Cassolette de Saint Jacques au lard fumé,
purée de marrons*

*Suprême de poulet, châtaignes à la crème et vin jaune,
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

MAISON

QUÉAU

DEPUIS 1936

Réveillons 2025



**HORAIRES
D'OUVERTURE**
Du lundi au samedi
de 09h00 à 19h30

IMK Kemper

CC CARREFOUR - QUIMPER

02 98 90 47 95

www.maison-queau.fr

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	
Accras de morue x15	5,50 €

Entrées froides

Foie gras de Canard	
Saumon fumé d'écosse	
Ballotines (Canard, Faisan...) 6 variétés au choix	
Coquille de Langouste La Pièce	15,00 €
Pâté en croûte de pintade aux morilles	46,80 €/kg
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 €
Fraîcheur de mangue et tartare de saint j 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
Cassiolette de St-Jacques au lard fumé, purée de marrons 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 Armoricaïne	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	15,50 €/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.
Suprême de poulet châtaignes à la crème et vin jaune	11,50 €/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 prestige 100 jours	1,7/1,8 kg

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

Fromage à la coupe

Comté 18 mois	Bethmale de chèvre
Brie de Meaux truffé	Tomme de Savoie
Saint Nectaire fermier	Ossau-Iraty