## Menu Gourmand
### 30.00 €

*Réductions apéritives*

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

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

*Entremet chocolat mandarine*

## 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*

*Entremet chocolat mandarine*

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

IMK Kemper

ARTISAN CHARCUTIER TRAITEUR

# MAISON QUÉAU

DEPUIS 1936

# Réveillons 2026



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

# Entrées froides

Foie gras de Canard
Ballotines (Canard, Faisan...) 6 variétés au choix
Pâté en croûte de pintade aux morilles ..... 46,80 €/kg
Saumon fumé à la ficelle ..... 80,00 €/kg
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 €
Fraicheur de St 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
Cassolette de St Jacques au lard fumé,
purée de butternut 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

Médaillons 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 ..... 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
- Ecrasé de pommes de terre
- Riz blanc
- Purée de butternut et noisette
- Gratin dauphinois
- Julienne de légumes
- Galette de pommes de terre

# 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
- Brie de Meaux truffé
- Saint Nectaire fermier
- Bethmale de chèvre
- Tomme de Savoie
- Ossau-Iraty