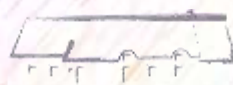


## PLATS A EMPORTER SERVICE TRAITEUR DU 23 DÉCEMBRE AU 3 JANVIER

Foie gras de Canard Maison à la fleur de sel lobe env.500 g 120 € le kg

Saumon gravlax et fumé (prétranché) 55 € le kg



Auberge de Bréca

Mini burger de foie gras (mise en bouche) 1.80 €

Bannette saumon fromage frais (mise en bouche) 1.50 €

Tartelette avocat guacamole crevettes (mise en bouche) 1.50 €

Mini bouché beurre d'escargots (mise en bouche) 1.50 €

Verrine de Velouté de potiron (mise en bouche) 1.20 €

Gourmandise de foie gras, effeuillé de saumon et gambas 14.00 €

6 Huitres de Mesquer (ouverte) sauce échalotes citron 12.00 €

Foie gras canard Maison chutney de mangue 80 g 14.00 €

Saumon Gravlax et fumé crème de concombre 12.00 €

Cassolette d'Escargots de Brière (9) 'Les jardins Dathénaise' 10.00 €

Bouchée à la Reine ris de veau volaille champignons 10.00 €

Brochette de st Jacques (4) fondue de poireaux tagliatelles au basilic 12.00 €

Pigeon farcie en crapaudine et sa garniture 18.00 €

Lotte au safran risotto et giroles 18.00 €

Daube de sanglier purée grand-mère 16.00 €

Anguilles en Persillade et sa garniture de légumes 19.00 €

Buchette de Noël vanille au caramel fleur de sel 8.00 €

Marbre au chocolat façon Louis XV 8.00 €

Retrait des commandes De 10 h 30 à 13 h

Commandez jusqu'à 48 heures à l'avance

Menus disponibles sur le site pour les Week-end du  
11-13 Décembre / 18 -20 Décembre

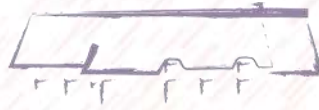
Service Traiteur à emporter pour les Week-end Réveillons

24/-27 Décembre et 30 Décembre -3 Janvier

Passez Commande de votre menu à établir

Retrait commande Pour le 23/12 et 31/12 - 16 heures

Retrait commande pour le 25/12 et 01/01 - 13 heures



Auberge de Bréca

Disciples Escoffier  
Association pour le développement et l'entretien de la Cuisine

Faites plaisir en offrant un moment au restaurant



**Bon Cadeau**

**de 80 € à 140 € / 2 pers**