



les d' **Bouchées** **Alexandre**

BOUCHERIE FINE

- 2026 -



www.lesboucheesdalexandre.com

Les Cocktails

Pain Surprise de Campagne – 39^{€95} | 60 Toasts |

Charcuterie - Jambon de Pays, Chorizo, Rosette, Andouille
Mousse de Canard, Fromage aux Herbes & Jambon Blanc

Pain Surprise Brioché aux Algues – 39^{€95} | 50 Toasts |

Saumon Fumé & Beurre Bordier, Truite Fumée & Fromage aux Herbes
Rillettes de Tourteau, Thon Mayonnaise, Crème de Saumon

Canapés – 41^{€60} | 32 Pièces |

Saumon Fumé & Crème Ciboulette Citronnée, Noix de Saint-Jacques & Perles de Saveur
Jambon de Pays & Copeaux de Parmesan, Foie Gras & Chutney

Verrines – 30^{€00} | 15 Pièces |

Tartare de Tomate aux Agrumes & Magret de Canard Fumé
Brunoise de Légumes au Curry Breton & Shizo
Tartare de Saumon au Sésame & Crème Citron Vert
Guacamole aux Graines Toastées, Crevettes, Perles de Saveur & Amarante
Salade de la Mer & Piment Cheveux d'Ange

Cocottes – 30^{€00} | 12 Pièces |

Noix de Saint-Jacques sur Lit de Légumes au Curry
Parmentier de Canard, Camembert & Pommes Caramélisées

Mini Quiches – 35^{€20} | 32 Pièces |

Lorraine, Saumon, Thon, Chèvre

Mini Burgers – 30^{€00} | 12 Pièces |

Rosti de Pommes de Terre & Fromage
Viande de Bœuf Hachée & Fromage

Croques – 32^{€00} | 16 Pièces |

Jambon à la Truffe, Tomates Confites & Comté, Saumon Fumé & Crème Ciboulette Citronnée

Navettes & Pitas – 38^{€40} | 32 Pièces |

Navettes | Thon à la Toscane, Crème de Saumon
Pitas | Poulet au Curry, Fromage Frais & Petits Légumes

Verrines Sucrées – 30^{€00} | 15 Pièces |

Panna Cotta aux Fruits, Mousse au Chocolat, Tiramisu Spéculoos,
Crème Chocolat, Verrine du Chef

Mini Gourmands – 48^{€00} | 30 Pièces |

Macaron, Moelleux Chocolat, Madeleine, Tropicane, Cannelé

– Sur la Plancha –

Mini Brochettes – 2^{€50} / Pièce | 10 Pièces Minimum |

Saint-Jacques & Chorizo, Bœuf Mariné, Canard au Miel

Les Entrées

Vol au Vent aux Ris de Veau – 6^{€95}

Feuilleté de Volaille aux Pommes & Champignons – 6^{€95}

Coquille Saint-Jacques à la Bretonne – 9^{€50}

Falafel au Zaatar – 9^{€50} 

Fromage Blanc, Concombre & Pickles d'Oignons Rouges

Cassolette de la Mer – 11^{€25}  

Noix de Saint-Jacques, Crevettes, Rouget & Petits Légumes à la Normande

Brochette de Saint-Jacques & Chorizo – 13^{€50}

Petits Légumes au Curry Breton

| ESTIVAL |

Burrata Tomate d'antan au Pesto – 8^{€00} 

| HIVERNAL |

Petit Camambert à Rôtir, Miel, Thym & Figue – 7^{€50}

Saumon Fumé Côté Sauvage – 100^{€00}/kg

Pavé de Saumon Gravelax Aneth Côté Sauvage – 13^{€95} les 150g.

Foie gras de canard entier mi-cuit français – 140^{€00}/kg

Pâté en Croûte Foie Gras & Gelée au Porto – 57^{€90}/kg

Salades de saison

Plus de choix à découvrir en magasin

Piémontaise – Jambon, Oeuf, Tomate, Pomme de terre, Cornichon

Taboulé Méridional ou Libanais ou Fruits

Niçoise – Riz, Thon, Anchois, Oeuf, Tomate, Haricot vert, Oignon

Perles Marines – Pâtes, Oeuf de saumon, Surimi

Crudités – Carotte, Maïs, Betterave, Pomme de terre, Tomate

Pennes à la Tomate & Chorizo

Découvrez un large choix de produits dans vos points de vente

Caviar de Neuvic, Poissons & viandes fumés, Cocktails, Pâtés en croûte, Entrées...

Les Poissons

& 2 accompagnements au choix

Filet de Bar sauce aux Agrumes – 17^{€95}

Filet de Dorade Royale sauce Curry Noir – 17^{€95}

Filet de Saint-Pierre sauce aux Herbes Fraîches – 18^{€95}

Les Viandes

& 2 accompagnements au choix

Filet Mignon de Porc sauce Forestière – 13^{€90}

Cuisse de Canard Confite sauce Estragon – 13^{€90}

Suprême de Poulet Basse Température sauce Trappeur – 13^{€90}

Grenadin de Filet de Veau sauce au Thym – 20^{€90}

Accompagnements au choix

Suggestions

Pommes de terres grenailles - Gratin dauphinois
Poêlée forestière - Tatin de légumes - Duo de carottes
Riz 3 saveurs - Fondue de poireaux
Poêlée de légumes au curry - Risotto aux champignons...

– Végétarien –



Risotto Ail Doux, Légumes Rôtis, Salade de Choux au Gel d'Agrumes
& Mélange de Fruits Secs – 14^{€95}



Nos préparations végétariennes



Consigne non encaissée demandée

Les plats Traditionnels

Rougail Saucisse & Riz – 7€95

Couscous Royal – Boulette d'Agneau, Poulet, Merguez – 9€90

Tajine de Poulet & Agneau au Gingembre – 9€90

Blanquette de Veau Tradition & Riz – 9€90

Choucroute Garnie – 9€90

Saucisse Fumée, Morteau & Francfort, Saucisson, Poitrine de Porc

Bœuf à la Provençale ou Bourguignon & Pommes Vapeur – 9€90

Parmentier de Canard – 9€90

Cassoulet – Canard Confit, Saucisson, Saucisse, Poitrine de Porc – 9€90

Jambon à l'Os au Porto & Pommes Grenailles – 9€90

Paëlla Royale – Calamar, Moules, Crevettes, Poulet – 11€90

Choucroute de la Mer – 11€90

Moules, Crevettes, Saumon, Poisson Fumé & Blanc, Beurre Nantais

Cochon Grillé – 13€90

Dès 30 pers. - Gratin Dauphinois & Ratatouille

Les Buffets

Dès 30 pers.



Buffet Froid – 18€00

- 3 Salades au Choix
- Plateau de Charcuterie :

Jambon, Andouille, Saucisson à l'ail, Rosette, Terrine de Campagne, Rillettes de Porc

- 2 Viandes Froides au Choix - *Rôti de Porc, Rôti de Bœuf, Poulet*
- Plateau de Fromage & Mesclun de Salade
- Pain & Condiments

Chips, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigrette, Cornichons, Petits Beurres

Buffet Chaud – 22€00

- 3 Salades au Choix
- Plat Traditionnel au Choix

(Supplément de 2€ pour la Paëlla Royale ou la Choucroute de la Mer et de 4€ pour le Cochon Grillé)

- Plateau de Fromage & Mesclun de Salade
- Pain & Condiments

Mayonnaise, Moutarde, Vinaigrette, Cornichons, Petits Beurres

Option dessert au choix :

+5€50 – Gâteau // +4€50 – Tarte



Plateau Fromages

7^{€95}/pers.

Sélectionnez 5 variétés de fromages
parmi une large gamme & confit

Plateau Fromages & Charcuterie

14^{€00}/pers.

Composé de 9 variétés de charcuterie
& sélectionnez 5 variétés de fromages
parmi une large gamme

Plateau Cocktail

16^{€00}/pers.

Composé de 9 variétés de charcuterie
sélectionnez 5 variétés de fromages
parmi une large gamme, tartinades & toasts

Plateau Raclette

14^{€00}/pers.

Sélectionnez votre mix fromages parmi
notre gamme raclette qui accompagnera
nos 9 variétés de charcuterie



Nous serons ravis de vous conseiller à

Plouharnel - 43 rue de la gare

Tél. 02 97 29 59 09

mardi au samedi : 9h00 à 19h00

dimanche : 9h00 à 12h30

Sainte-Anne d'Auray - 6 place Nicolazic

Tél. 02 97 57 63 40

mardi au samedi : 9h00 à 19h00

mercredi uniquement en matinée

dimanche : 9h00 à 12h30

Vannes - Halles des Lices

Tél. 02 97 42 63 87

mardi, mercredi, vendredi, samedi, dimanche : 8h00 à 13h00

contact@lesboucheesdalexandre.com