les Bouchées d'Alexandre

BOUCHERIE FINE

PLOUHARNEL • LA GARE •

SAINTE-ANNE • D'AURAY •

VANNES • HALLES DES LICES •

Carte des Fêtes 2026

www.lesboucheesdalexandre.com

Les Cocktails

Pain Surprise Brioché Côté Terre – 45€95 | 50 toasts |

Jambon de pays · Chorizo · Coppa
Mousse de canard · Fromage aux herbes & jambon blanc

Pain Surprise Brioché Côté Mer – 45€95 | 50 toasts |

Saumon fumé & beurre Bordier · Truite fumée & fromage aux herbes
Rillettes de thon & agrumes · Rillettes de tourteau · Crème de Saint-Jacques

Coffret de Canapés – 42€00 | 28 pièces |

Saumon fumé & beurre Bordier au curry breton sur pain de tradition
Foie gras & chutney de mangue & d'abricot sur pain d'épices
Noix de Saint-Jacques, crème ciboulette & perles yuzu sur blinis
Coppa, crème de roquette & wasabi sur pain de tradition

Coffret de Verrines – 36€00 | 15 pièces |

Mousseline de betterave, chèvre frais & noix concassées
Houmous de chou-fleur au sésame & émietté de pain pita
Guacamole d'avocat, crevettes & perles yuzu
Tartare de Saint-Jacques, crème de céleri & fruits de la passion
Gaspacho de potimarron, magret de canard fumé & châtaignes concassées

Petits Burgers Festifs – 30€00 | 12 pièces |

Effiloché de canard confit, oignons caramélisés & cheddar
Rösti de pommes de terre, oignons caramélisés & cheddar

Coffret de Croques Festifs – 32€00 | 16 pièces |

Jambon & Barisien à la truffe · Tomates confites & Comté
Saumon fumé & crème ciboulette au citron confit

Les Vitrines des Fêtes

Découvrez un large choix de produits de fêtes dans vos points de vente

Caviar de Neuvic, poissons & viandes fumés, fromage, cocktails, foie gras, pâtés en croûte...

Les Entrées

Foie gras de canard entier français mi-cuit – 140€00 le kg

Pâté en croûte au foie gras – 57€90 le kg

Saumon fumé - Côté Sauvage – 100€00 le kg

Pavé de saumon gravelax à l'aneth - Côté Sauvage – 13€95 150g

Coquille Saint-Jacques à la bretonne – 9€50

Velouté de potimarron & châtaignes – 9€50
Copeaux de parmesan & pop-corn de sarrasin

Cassolette de la mer – 13€50
Saint-Jacques, rouget, écrasé de carottes, sauce curry & blé vert

Tataki de bœuf, caviar de Neuvic, sésame & crème crue – 19€90

Les Plats

Dorade royale · Sauce vanille citron vert – 19€95

Filet de bar · Sauce champagne – 20€95

Filet de Saint-Pierre · Beurre blanc au citron noir – 21€95

· Accompagnements des poissons ·

Petit épeautre façon risotto &
tombée de poireaux au poivre de Madagascar

Filet de chapon · Sauce foie gras – 18€95

Souris de cerf · Sauce miel & abricot aux 4 épices – 21€95

Filet de veau · Sauce morilles – 22€95

· Accompagnements des viandes ·

Pommes de terre mitraille &
poêlée de potimarron aux oignons confits

Butternut rôti & farci · chèvre, miel & champignons – 15€95

Menu Prestige

35€95

Coquille Saint-Jacques à la bretonne

ou

Tatin de boudin blanc aux pommes & oignons caramélisés

Filet de lieu jaune
Sauce mandarine & gingembre
Petit épeautre façon risotto & tombée de poireaux

ou

Filet de chapon
Sauce foie gras
Pommes de terre mitraille & poêlée de potimarron

Dessert au choix

Menu Signature

Vitello tonnato, chiffonade de veau, sauce parmesan & thon

ou

Cassolette de la mer
Saint-Jacques, rouget, écrasé de carottes, sauce curry & blé vert

42€95

Filet de Saint-Pierre
Beurre blanc au citron noir
Petit épeautre façon risotto & tombée de poireaux

ou

Tournedos de Bœuf Rumsteck
Sauce truffes
Pommes de terre mitraille & poêlée de potimarron

Dessert au choix

– Menu Enfant –

Burger de tenders de chapon
Cheddar, confit d'oignons, sauce burger
Pommes de terre mitraille

17€95

Moelleux au chocolat

Menu Végé

Velouté de potimarron & châtaignes
Copeaux de parmesan & pop-corn de sarrasin

32€95

Butternut rôti & farci, chèvre, miel & champignons

Dessert au choix

Les Desserts au Choix

AU PETIT PRINCE

Trésor chocolaté *- Sans gluten*
Biscuit chocolat, crémeux caramel chocolat au lait, praliné sarrasin, chantilly aux éclats de fèves de cacao, mousse intense au chocolat noir

Soleil d'hiver
Biscuit moelleux et croustillant à la vanille, crémeux intense à la passion, compotée et mousse de mangue, crème légère à la vanille

Zestes de magie
Sablé croustillant, biscuit roulé aux noisettes, compotée fraîche d'agrumes, crémeux kalamansi, mousse légère au praliné noisettes

Complétez vos menus

Plateau de Fromages
Dès 4 pers.

+7€95/pers.

Les Plateaux

Décorés & prêts à déguster

Fromages

7€95 /personne
à partir de 4 personnes

On le compose pour vous :
5 variétés de fromages,
un beurre Bordier & confit

Signature

16€00 /personne
à partir de 6 personnes

On le compose pour vous :
6 variétés de charcuterie, foie gras,
magret fumé, 5 fromages,
un beurre Bordier & confit

Raclette

16€00 /personne
à partir de 4 personnes

Composez votre assortiment de fromages parmi notre gamme raclette qui accompagnera nos 9 variétés de charcuterie

12€00 /pers.
EN BAG

Volailles des fêtes, de Bresse ou fermières Label Rouge (chapon, poularde, dinde, oie, ...),
côtes de bœuf maturées, viandes labellisées
& préparations bouchères sont à découvrir en magasin.

Les Vitrines des Fêtes

Découvrez notre sélection de produits d'épicerie fine, de vins & de fromages

Agrémentez vos recettes
& composez vos coffrets à offrir...

Découvrez nos préparations végétariennes

Vos commandes

Vos commandes seront prises uniquement
lors de votre passage en magasin ou par téléphone.

Noël	Nouvel An
Jusqu'au 20 décembre, 12h	Jusqu'au 27 décembre, 12h

Retrouvez-nous & retirez vos commandes les jeudis 24 & 31 décembre

Plouharnel & Sainte-Anne d'Auray - 9h00 à 17h00
Vannes Halles des Lices - 8h00 à 13h00

Nous serons ravis de vous conseiller

Plouharnel - 43 rue de la Gare
Tél. 02 97 29 59 09
du mardi au samedi : 9h00 à 19h00
le dimanche : 9h00 à 12h30

Sainte-Anne d'Auray - 6 place Nicolazic
Tél. 02 97 57 63 40
du mardi au samedi : 9h00 à 19h00
mercredi uniquement en matinée
le dimanche : 9h00 à 12h30

Vannes - Halles des Lices
Tél. 02 97 42 63 87
mardi, mercredi, vendredi, samedi, dimanche : 8h00 à 13h00

Vos magasins seront ouverts les lundis 21 & 28 décembre