



Carte des Fêtes 2025



les Bouchées d'Alexandre

BOUCHERIE FINE

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 thon & Agrumes, Tourteau, Crème de Saint-Jacques

Coffret de Canapés – 42^{€00} | 28 pièces |
Saumon fumé & Crème ciboulette citronnée
Foie gras & Chutney aux fruits rouges
Noix de Saint-Jacques & Perles de saveur Yuzu
Jambon de pays & Copeaux de parmesan

Coffret de Verrines – 36^{€00} | 15 pièces |
Tartare de saumon & Mousse citron vert
Pommes caramélisées, Foie gras & Pain d'épices
Émincé de tomate & Crevette au miel
Tartare de Saint-Jacques & Brunoise de légumes
Mousseline de beurre, Marron & Parmesan

Petits Burgers Festifs – 30^{€00} | 12 pièces |
Burger façon Rossini - Bœuf & Foie gras
Burger Végé - Rösti de pommes de terre & Fromage

Coffret de Croques Festifs – 32^{€00} | 16 pièces |
Jambon 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 Neuville, Poissons & viandes fumés,
Cocktails, Pâtés en croûte...

Menu Prestige

**Coquille Saint-Jacques
à la Bretonne**

ou

**Feuilleté de Volaille
Champignons & Figue**

Filet de Saint-Pierre

Sauce Miel & Balsamique Blanc

**Risotto crémeux au beurre
& crumble de légumes**

ou

Souris de Cerf

Sauce Cognac aux Airelles

Légumes rôtis au thym

Pommes grenailles, carottes, oignons grelots

Dessert au choix

36€95

Menu Signature

**Feuilleté Foie Gras
& Pommes Caramélisées**

ou

**Brochette de Saint-Jacques
& Chorizo**

+2€00

Julienne de légumes
& Sauce safranée

Filet de Bar

Sauce Champagne & Vanille

**Risotto crémeux au beurre
& crumble de légumes**

ou

Tournedos de Boeuf Rumsteck

Sauce Trois Poivres

Légumes rôtis au thym

Pommes grenailles, carottes, oignons grelots

Dessert au choix

42€95

— Menu Enfant —

Burger de chapon pané

Cheddar, confit d'oignons, sauce ketchup

Potatoes aux herbes

17€95

Cookie chocolat au lait

Noix de pécan, amandes
& caramel au beurre salé

Les Desserts au Choix

Passionné

Génoise, Mousse aux fruits exotiques,
Feuillantine noisette, Gelée à la passion

Intense

Génoise Cacao, Mousse chocolat noir,
Craquant praliné, Ganache chocolat noir

Flamboyant

Génoise Myrtille, Mousse fruits rouges,
fruits frais, gelée de framboise

Menu Végé



**Velouté de Champignons
& son Oeuf Parfait**

Éclats de noix de pécan,
pickles d'oignons rouges

33€95

**Risotto au Beurre, Burrata,
Crumble au Romarin
& Poêlée de Champignons**

Dessert au choix

Complétez vos menus

Plateau de Fromages

Dès 4 pers.

+7€95

Les Entrées

Foie Gras de Canard Entier Français Mi-cuit – 140^{€00} le kg.

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

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

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

🌿 Velouté de Champignons & son Oeuf parfait – 9^{€95}
Éclats de Noix de Pécan & Pickles d'Oignons Rouges

🌿 Petit Camembert à Rôtir, Truffe & Poire Confite – 11^{€50}

Feuilleté de Foie Gras & Pommes Caramélisées – 12^{€50}

Les Poissons

Filet de Saint-Pierre Sauce au miel & Balsamique Blanc – 21^{€95}

Dorade Royale Sauce Beurre Blanc Nantais – 21^{€95}

Filet de Lotte Sauce à l'Armoricaine – 22^{€95}

Accompagnements

Risotto Crèmeux au Doubeyre & Crumble de Légumes

🌿 Risotto au Doubeyre, Burrata,
Crumble au Romarin & Poêlée de Champignons – 17^{€95}

Les Viandes

Mignon de Porc Sauce Périgourdine à la Truffe – 18^{€95}

Filet de Chapon Sauce Foie Gras – 20^{€95}

Tournedos de Boeuf Rumsteck Sauce Trois Poivres – 24^{€95}

Accompagnements

Légumes Rôtis au Thym - Pommes Grenailles, Carottes, Oignons Grelots

Les Plateaux

Décorés & prêts à déguster

Fromages

7€95 /Pers.

à partir de 4 personnes

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

Signature

16€00 /Pers.

à partir de 6 personnes

On le compose pour vous :
7 variétés de charcuterie, Foie gras,
Magret fumé, 5 fromages,
un beurre Bordier & Confit

Raclette

16€00 /Pers.

à partir de 4 personnes

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

12€00

EN BAG

**Volailles des Fêtes, de Bresse ou Fermière Label Rouge (Chapon, Poularde, Dinde, Oie, ...),
Côtes de Boeuf Maturées, Viandes Labellisées
& Préparations Bouchères sont à découvrir en magasin.**

Les Vitrines des Fêtes

**Découvrez un large choix d'Épicerie Fine,
de Vin & de Fromage**

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

Jusqu'au 21 décembre, 12h

Nouvel An

Jusqu'au 28 décembre, 12h

**Retrouvez-nous & Retirez vos commandes
les mercredis 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

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

Vos magasins seront ouverts les lundis 22 & 29 décembre