

LE MENU
25 €

Aumônière de Saint-Jacques
aux petits légumes

Suprême de chapon
sauce aux morilles

Pommes de terre sarladaise,
polenta aux cèpes

Saint-honoré revisité

LE MENU ENFANT
10 €

4 feuilletés apéritifs

Tenders de poulet

Pommes paillason

Fondant au chocolat
et crème anglaise

PENSEZ
À COMMANDER

Pour les réveillons de Noël et de Nouvel An,
au plus tard le **samedi 20 décembre**
et le **samedi 27 décembre 2025**.

Pour plus de renseignements,
contactez-nous au 02 98 88 13 56.

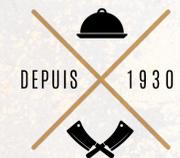


SCANNEZ
POUR DÉCOUVRIR
NOTRE SITE...



 La maison cueff  maisoncueff

Photos non contractuelles - Imprimerie de Bretagne - 02 98 88 02 40



Maison Cueff
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



4, Route de Plouvorn
29600 SAINT-MARTIN-DES-CHAMPS
Tel. 02 98 88 13 56
lamaisoncueff@gmail.com

Boucher • Charcutier • Traiteur
à Saint-Martin-des-Champs

LES APÉRITIFS

Pain surprise 4 Pers (30 Pièces)	19.00 €
Pain surprise 8 Pers (60 pièces)	38.00 €
Brioche à la chair de crabe (Par pièce)	30.00 €
Feuilleté apéritif (Par pièce)	1.50 €
Mini-choux (Par pièce)	1.20 €

LA CHARCUTERIE FESTIVE

(Prix au kg)

Pâté en croûte richelieu	23.50 €
Pâté en croûte de canard à l'orange	25.95 €
Pâté en croûte pintade au morilles	25.95 €
Pâté en croûte foie gras et girolles	27.95 €
Pâté en croûte pyramide des saveurs	32.95 €
Galantine de faisan et pépite de poire	34.95 €
Ballottine de canard à l'orange	29.50 €
Ballottine de volaille à la fine champagne	25.50 €
Ballottine pompadour	24.95 €

LES ENTRÉES

Ballotin de foie gras de canard (180g)	29.90 €
Foie gras de canard (100g)	16.00 €
Foie gras de canard (Prix au Kg)	160.00 €
Boudin blanc (Prix au kg)	17.95 €
Boudin blanc truffé (Prix au kg)	23.95 €
Saint-Jacques à la Bretonne (Par pièce)	5.50 €
Noix de St-Jacques rôtie au petits légumes (Par pièce)	9.50 €
Croustade de fruits de mer (Par pièce)	15.00 €
Cassolette de ris de veau et morilles (Par pièce)	9.50 €
Escargot de bourgogne (La douzaine)	11.50 €

PENSEZ À COMMANDER

Pour les réveillons de Noël et de Nouvel An,
au plus tard le **samedi 20 décembre**
et le **samedi 27 décembre 2025.**

LES POISSONS

Filet de bar	16.00 €
<i>Riz basmati, sauce du chef</i>	
Pavé de saumon	18.50 €
<i>Riz basmati, sauce beurre blanc</i>	

LES VIANDES

Pavé de veau	18.00 €
<i>Pommes grenaille, sauce champagne rosé</i>	
Filet de canard	18.00 €
<i>Pommes de terre au lard, sauce aux morilles</i>	
Filet de pintade farcie aux cèpes et bolet	18.00 €
<i>Gratin dauphinois, sauce champignons</i>	

LES ACCOMPAGNEMENTS

(Par personnes)

Riz basmati	2.50 €
Gratin dauphinois	2.50 €
Gratin dauphinois truffé	4.50 €
Pomme de terre au lard	2.50 €
Polenta au cèpes	2.50 €
Pomme dauphine	2.50 €
Pomme paillasson	2.50 €

LES DESSERTS

Fondant au chocolat, crème anglaise	3.00 €
Saint-honoré revisité	3.00 €
Mousse à la poire	3.00 €

LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES CRU (Prix au kg)

Filet mignon Orloff	27.95 €
Filet mignon Catalan	27.95 €
Rôti de veau Catalan	31.50 €
Rôti de veau Orloff	31.50 €
Rôti de veau forestier	31.50 €
Rôti de volaille farci aux champignons	25.95 €
Rôti de chapon farci au foie gras	35.95 €
Rôti de pintade farci aux morilles	28.95 €
Pièce de bœuf pour fondue bourguignonne	30.50 €

LES RÔTIS À CUIRE

(Prix au kg)

Filet de bœuf	50.95 €
Rôti de bœuf	32.50 €
Gigot d'agneau désossé	32.95 €
Carré d'agneau	35.95 €
Rôti de veau	30.50 €
Rôti de gibier	(sur commande)

LA VOLAILLE

(Prix au kg)

Poulet fermier	14.50 €
Poulet de Bresse	30.50 €
Pintade fermière	17.50 €
Coq de Noël	20.50 €
Chapon	24.95 €
Dinde	24.95 €
Poularde	19.95 €
Pintade chaponné	24.50 €
Canette	20.50 €
Caille	23.50 €

Possibilité de farcir vos volaille...

Farce nature, marron, champignon, morilles, foie gras.