LE **MENU**
28 €

Cassolette de la mer

Sauté de chapon aux marrons

Risotto de champignons
et fagot de haricots verts

Allumette chocolat/pistache

LE **MENU ENFANT**
10 €

4 feuilletés apéritifs

Filet de poulet

Gratin dauphinois

Fondant au chocolat
et crème anglaise

PENSEZ
À COMMANDER

Pour le réveillon de Noël et du Nouvel An,
au plus tard le samedi 19 décembre
et le samedi 26 décembre 2026.

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



La maison cueff **maisoncueff**

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

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

DEPUIS 1930

Maison Cueff

BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR



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

LES **APÉRITIFS**

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 de filet d'oie et pêche	**33.95 €**
Pâté en croûte de canard à l'orange	**25.95 €**
Pâté en croûte pintade aux morilles	**35.95 €**
Pâté en croûte foie gras et girolles	**27.95 €**
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 €**
Galantine de poularde aux morilles	**25.95 €**

LES **ENTRÉES**

Foie gras de canard maison *(le kg)*	**160 €**
Boudin blanc *(le kg)*	**17.95 €**
Boudin blanc truffé *(le kg)*	**23.95 €**
Saint-Jacques à la bretonne *(par pièce)*	**5.50 €**
Noix de St-Jacques rôtie aux petits légumes *(par pièce)*	**9.50 €**
Croustade de fruit de mer *(par pièce)*	**15.00 €**
Escargot de Bourgogne *(la douzaine)*	**11.50 €**

PENSEZ
À COMMANDER

Pour le réveillon de Noël et du Nouvel An,
au plus tard le samedi 19 décembre
et le samedi 26 décembre 2026.

LES **VIANDES**

Pavé de bœuf Rossini *Sauce foie gras, gratin dauphinois*	**19.50 €**
Suprême de pintade *Sauce aux morilles, pomme de terre au lard*	**17.50 €**
Aiguillette de canard *Sauce champignons, gratin forestier*	**18.00 €**

LES **POISSONS**

Dos de cabillaud *Sauce safranée, purée de patate douce*	**18.50 €**
Filet de lotte à l'armoricaine *Riz basmati*	**16.00 €**

LES **ACCOMPAGNEMENTS** *(par personne)*

Riz basmati	**2.50 €**
Gratin dauphinois	**2.50 €**
Gratin dauphinois truffé	**4.50 €**
Pomme de terre au lard	**2.50 €**
Risotto aux champignons	**2.50 €**
Fagot de haricots verts x2	**1.50 €**

LES **DESSERTS** *(par pièce)*

Fondant au chocolat, crème anglaise	**3.00 €**
Allumette chocolat/pistache	**3.00 €**
Mousse à la poire	**3.00 €**

LES **SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES CRUES** *(prix au kg)*

Rôti d'agneau farci à l'orientale	**35.95 €**
Rôti de volaille farci aux 4 épices	**25.95 €**
Rôti de volaille farci aux champignons	**25.95 €**
Rôti de veau catalan	**33.95 €**
Rôti de veau Orloff	**33.95 €**
Rôti de canette à l'orange	**33.95 €**
Rôti de chapon farci au foie gras	**35.95 €**
Rôti de pintade farci aux morilles	**28.95 €**

LES **RÔTIS À CUIRE** *(prix au kg)*

Filet de bœuf	**50.95 €**
Rôti de bœuf	**32.50 €**
Gigot d'agneau désossé	**35.95 €**
Carré d'agneau	**35.95 €**
Rôti de veau	**30.50 €**
Rôti de gibier	*(sur commande)*
Pièce de bœuf pour fondue bourguignonne	**30.50 €**
Plateau de pierrade	*(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 chaponnée	**24.50 €**
Canette	**20.50 €**
Caille	**23.50 €**

Possibilité de farcir vos volailles...
Farce nature, marrons, champignons, morilles, foie gras.