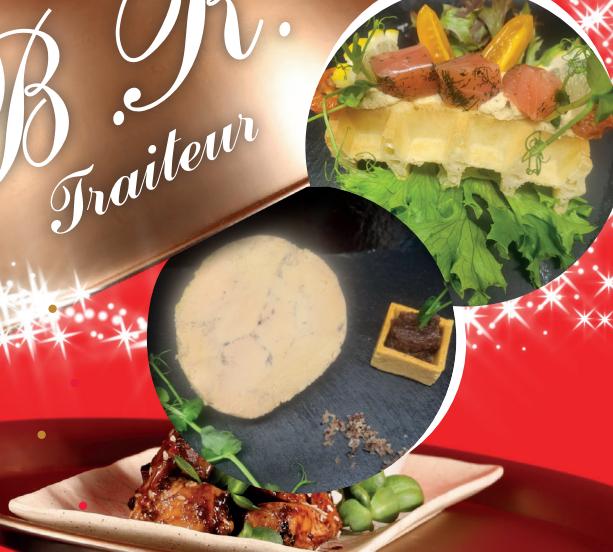


B.R.  
Traiteur



Recevez  
comme un Chef !

David Rivière  
TRAITEUR

## Idées Apéritives



- Plateau « Création Prestige » ..... 46,90€ les 30 ou 25,00€ les 15
- Plateau de toasts froids ..... 45,00€ les 40 ou 25,00€ les 20
- Verrine foie gras, chutney d'abricot ..... 3,00€ la pièce
- Verrine St Jacques, purée de mangue ..... 2,75€ la pièce
- Verrine Saumon, Artichaut ..... 2,75€ la pièce
- Petits fours salés : cromesquis de risotto, mini-croc, bouchées, tartelettes ..... 22€ les 20 pièces
- Planche de charcuterie fine (4 pers.) ..... 20€ la planche

## Entrées Froides



- Déclinaison de la Noix de St Jacques (terrine et tartare) ..... 9,00€ la pièce
- Déclinaison de la truite sur sa gaufre (rillettes et gravlax) ..... 9,00€ la pièce
- Foie gras de canard maison accompagné de sa compotée de figues et d'oignons rouges ..... 9,00€ la tranche de 50g soit 180,00€ le kg
- Saumon fumé maison tranché et fumé par nos soins, chiffonnade de 70g, crème ciboulette ..... 6,00€ la tranche
- Tiramisu forestier à la mascarpone et croûtons à l'ail ..... 8,00€ la pièce

## Entrées Chaudes



- Velouté d'asperges, œuf parfait et ses chips de lard fumé ..... 8,50€ la part
- Roll's de la Reine, ris de veau et boudin blanc ..... 9,00€ la part
- Cassolette de St Jacques, gambas et bar ..... 8,50€ la part
- Coquille St Jacques et fruits de mer ..... 7,50€ la part

## Poissons



- Potée de la mer : chou, cabillaud, saumon, crevette, pomme de terre vapeur et beurre blanc ..... 11,50€ la part
- St Pierre sauce Homardine, riz pilaf ..... 13,00€ la part
- Brochette de crevettes et St Jacques dans sa barque avec sa polenta et légumes festifs ..... 12,00€ la part

Toutes nos cassolettes seront consignées 2,00€ la pièce.  
Toute présentation de foie gras et de saumon fumé sur plat sera facturée 2,50€ par plat.

## Pasta Box



- Coquillettes à la crème de truffes, Pastrami fumé de bœuf label rouge, parmesan ..... 12,00€ la part

## Viandes Cuisinées



- Suprême de chapon rôti aux cèpes et sa farce aux raisins ..... 10,00€ la part
- Chateaubriand de bœuf maturé sauce du chef ..... 14,00€ la part
- Souris de cerf désossée sauce St Hubert ..... 12,00€ la part
- Sauté de sanglier aux épices de Noël ..... 10,00€ la part
- Farci de pintade aux cèpes sauce vin jaune ..... 12,00€ la part

## Garnitures



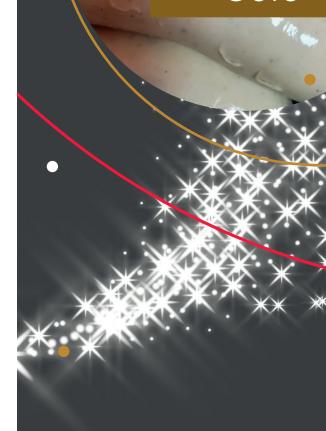
- Tatin de butternuts, carottes et châtaignes ..... 3,20€ la pièce
- Poêlée de légumes festives ..... 3,00€ la pièce
- Pommes dauphines aux cèpes Maître d'hôtel (x4) ..... 3,00€ la pièce
- Gratin de pommes de terre truffé et forestier ..... 3,50€ la pièce
- Gratin dauphinois à la crème ..... 3,00€ la pièce

## Nos Boudins blancs



- Boudin blanc nature ..... 3,20€ la pièce
- Boudin blanc truffé (3% truffe brumale) ..... 4,20€ la pièce
- Boudin blanc mosaïque ..... 3,90€ la pièce
- Boudin blanc aux gambas et fondue de poireaux ..... 4,20€ la pièce

## Côté Boucherie



- Ballottine de pintade aux cèpes ..... 29,90€/kg
- Ballottine de chapon à l'abricot ..... 32,90€/kg
- Tournedos de canard Cosséen ..... 29,90€/kg
- Rôti de dinde au boudin blanc et beurre d'ail ..... 23,90€/kg
- Farce de noël pour farcir vos volailles ..... 2,20€ les 100g
- Nos sauces pour accompagner vos viandes : foie gras, vin jaune, aigre douce, cèpes ..... 1,90€ les 100g

Nous vous proposons de très belles volailles en partenariat avec le Gars Daudet de Fromentières, Caviar d'Aquitaine, truffes du Périgord...

## Menu Pitchoun 12€

- Duo Mini hot-dog et Mini croc-mister x4
- Burger maison au bœuf, potatoes, ketchup ou
- Filet de poulet pané au corn-flakes, potatoes, ketchup

## 25€ Menu Tendance

Petits fours salés (4/pers.)

Déclinaison à la truite

Suprême de chapon rôti aux cèpes, pommes dauphines Maître d'Hôtel

## Menu Gourmet 30€



Duo de verrines « Terre et mer » (2 pièces) :  
(verrine foie gras , verrine saumon)

Cassolette de St Jacques, gambas et bar

Chateaubriand de bœuf maturé sauce du chef,  
tatin de butternuts, carottes et châtaignes

Nouveauté !

Planche de fromages  
• pour 4-6 pers. 20 €  
• pour 8-10 pers. 37,50 €

Merci de composer vos menus en menu unique,  
cela sera plus facile pour vous de faire chauffer et de servir.  
La date limite de commande est le 18 jusqu'à 19h pour Noël et le  
27/12 à 18h00 pour le jour de l'an.

*Notre carte peut évoluer en fonction des cours ainsi que nos tarifs.*

David Rivière et toute son équipe BR Traiteur  
vous souhaitent de Joyeuses Fêtes de Fin d'année !!!



David Rivière  
TRAITEUR

02 43 53 20 56

120, rue de Paris 53000 LAVAL  
riviere.traiteur@orange.fr