

*Nous pouvons vous proposer une gamme de vins  
sélectionnés pour accompagner vos buffets.*

*Nous assurons la livraison gratuitement  
à partir de 20 personnes.*

*La commande sera ferme et définitive au minimum  
8 jours avant la date de la réception.*

*Nous demandons des arrhes correspondantes  
à 30 % de la commande.*

*Le matériel prêté fera l'objet d'une facturation  
supplémentaire en cas de perte ou de casse.*

*Nous acceptons les tickets restaurants.*

# *La Carte*

---

# *Traiteur*

---

*Label Viande*

*Boucherie Charcuterie Traiteur*

*14 rue du Général de Gaulle*

*22700 Perros-Guirec*

*02 96 23 24 00*

*[boucherie.labelviande@sfr.fr](mailto:boucherie.labelviande@sfr.fr)*

*Ouverture du mardi au dimanche midi*

*de 8h à 13h et de 15h à 19h30*

## L'apéritif

### A déguster chaud

Petits fours salés variés (lorraine, poireaux, pizza, saumon).....	8,00€/la dz
Accras de morue.....	19,90€/kg
Beignets de crevettes.....	39,90€/kg
Mini pâté en croûte.....	14,90€/kg
(noisettes, olives, saumon, canard à l'orange)	
Mini cake salé.....	à partir de 3,80€/pièce
(asperges-lardons/Jambon-olives/saucisson brioché...)	

### A déguster froid

Pain surprise : 48 canapés, 6 variétés différentes

Pain surprise du charcutier.....	32,00€/pièce
Pain surprise de la mer.....	32,00€/pièce
Pain surprise terre et mer.....	32,00€/pièce
Mini navettes (St Jacques, saumon, tarama, mousse de canard).....	1,10€/pièce
Canapés (charcuterie, produits de la mer, crudités, fromage).....	0,75€/pièce
Mini-entremet sucré.....	1,00€/pièce
Verrine sucrée.....	1,90€/pièce

### Les Mises en bouche

Feuillantines.....	1,50€/pièce
(branche de céleri/roquefort, feuille d'endive/saumon ou foie gras)	
Brochettes de légumes à croquer.....	1,50€/pièce
(jambon - ananas, poisson – légumes, crustacés – fruits exotiques)	
Cuillères cocktail.....	2,00€/pièce
(rouget – pesto, st-jacques, poisson mariné, duo de saumon)	
Verrines fraîcheur.....	1,90€/pièce
(variétés sélectionnées en fonction de la saison)	

### Les Buissons

Buisson de langoustines et gambas (20 pers. mini).....	selon cours
Buisson de crudités (20 pers. mini).....	selon cours

## Les Entrées Chaudes

### Les Cassolettes et coquilles

Cassolette de ris de veau aux cèpes.....	8,50€/pièce
Cassolette de homard à l'américaine.....	8,50€/pièce
Cassolette d'écrevisses sauce nantua.....	5,90€/pièce
Cassolette de St Jacques aux légumes.....	5,90€/pièce
Coquille St Jacques à la bretonne.....	4,80€/pièce

### Les Bouchées et aumônières

Feuilleté de St Jacques aux petits légumes.....	4,30€/pièce
Bouchée à la reine aux ris de veau.....	4,10€/pièce
Croustade de fruits de mer.....	4,10€/pièce
Aumônière aux St Jacques.....	3,80€/pièce
Aumônière aux fruits de mer.....	3,80€/pièce

### Les Quiches et tourtes

Tourte forestière.....	4,00€/pers.
Tourte jambon fromage.....	4,00€/pers.
Quiches diverses.....	2,30€/pièce
Saucisson pistaché en brioche sauce périgieux.....	4,90€/pièce

### Les escargots et crustacés farcis

Escargots de bourgogne farcis (la dz).....	8,00€/pièce
Palourdes farcies (la dz).....	8,00€/pièce
Praires farcies (la dz).....	8,00€/pièce

## Les Entrées Froides

### Les Spécialités de la mer

Saumon fumé d'Ecosse « label rouge » .....	55,90€/kg
Tartare de saumon et sa crème à l'aneth (150gr).....	4,00€/pers.
Tartare de St-Jacques et sa sauce corail (150gr).....	6,00€/pers.
Médaille de saumon d'Ecosse (100gr).....	3,00€/pers.
Turbot farci en « chaud-froid ».....	selon cours
Saumon d'Écosse farci.....	3,90€/pers.
Colin farci.....	3,50€/pers.
Roulade de filet de sole aux petits légumes.....	3,00€/pers.
Terrine de St-Jacques .....	3,50€/pers.
Terrine de crevettes.....	3,00€/pers.
Terrine verte de saumon.....	3,00€/pers.
½ langouste parisienne et sa macédoine de légumes.....	13,90€/pers.
½ homard breton et sa macédoine de légumes.....	selon cours
Coquille de homard.....	7,90€/pers.
Coquille de saumon ou crabe.....	3,40€/pers.

### Les Aspics et entrées individuelles

½ Avocat au crabe. ....	2,90€/pers.
Pamplemousse aux crevettes.....	3,50€/pers.
½ ananas façon créole.....	4,90€/pers.
½ Melon au jambon San Daniel.....	3,50€/pers.
Œufs mollets en gelée au jambon .....	1,50€/pièce

### Les Foie gras et terrines

Foie gras de canard « maison » .....	89,90€/kg
Terrine de lapin aux noisettes et sa confiture d'oignons (100gr).....	2,50€/pers.
Terrine de canard aux pistaches et sa confiture d'oignons(100gr).....	3,00€/pers.
Terrine aux 4 légumes.....	2,00€/pers.

### Les Plateaux de viandes froides et charcuteries maison

Assortiment de charcuterie fine « maison » (180gr).....	4,90€/pers.
( Bayonne, guéméné, rosette, rillons, rillettes d'oie, pâté de lapin)	
Assortiment de charcuterie bretonne « maison » (180gr).....	3€50/pers.
( Jambon, guéméné, lard, sauc. ail, rillettes porc, pâté de campagne)	
Plateaux de viandes froides (180gr) ( Agneau, boeuf, poulet).....	5,90€/pers.
Plateaux de viandes froides (180gr) ( Bœuf, porc, poulet).....	4,50€/pers.

## Pour vos commandes et renseignements



Du mardi au dimanche midi

Tel : 02 96 23 24 00

[boucherie.labelviande@sfr.fr](mailto:boucherie.labelviande@sfr.fr)

## Les Poissons

### Les Filets

Filet de bar sauvage sauce vinaigre de cidre.....	8,90€/pers.
Filet de dorade Sébaste crème d'aneth.....	4,90€/pers.
Filet de lotte sauce à l'armoricaine.....	7,90€/pers.
Filet d'empereur sauce à la normande.....	7,50€/pers.
Filet de loup de mer sauce fenouil.....	4,90€/pers.
Filet de St-Pierre sauce petits légumes.....	6,90€/pers.
Filet de rouget breton sauce à la hongroise.....	7,90€/pers.
Filet de sole au velouté de crustacés.....	6,50€/pers.
Filet de julienne sauce à la bretonne.....	4,50€/pers.
Filet de flétan crème de safran.....	6,50€/pers.
Filet de sandre sauce citron.....	6,50€/pers.
Filet de truite saumonée sauce au riesling.....	6,50€/pers.

### Les Dos et pavés

Dos de cabillaud sauce petits poireaux.....	6,50€/pers.
Dos d'églefin crème ciboulette.....	5,90€/pers.
Dos de colin sauce crevettes.....	4,90€/pers.
Pavé de merlu sauce dieppoise.....	4,90€/pers.
Pavé de turbot sauce aux aromates de la mer.....	10,90€/pers.
Aile de raie sauce aux câpres.....	4,50€/pers.
Pavé de lieu jaune sauce vin blanc.....	5,50€/pers.
Pavé de saumon rouge sauce à l'oseille.....	5,90€/pers.

### Les Spécialités de poisson et de crustacés

Paupiette de saumon sauce petite ratatouille.....	5,80€/pers.
Couscous de Poissons.....	8,00€/pers.
Choucroute de la mer.....	8,00€/pers.
Noix St-Jacques sauce aux petits légumes (6 noix).....	7,00€/pers.
Brochette de St Jacques (6 noix).....	7,00€/pers.
Demi-homard breton à l'américaine.....	selon cours
Brandade de morue (450gr).....	4,90€/pers.
Mouclade des boucholeurs (400gr).....	6,50€/pers.

## Les Viandes

### Les Plats uniques

Choucroute garnie.....	6,50€/pers.
Cassoulet.....	6,50€/pers.
Paëlla.....	7,50€/pers.
Couscous.....	7,20€/pers.
Chili con carne.....	5,50€/pers.
Tartiflette.....	5,50€/pers.
Tajine d'agneau.....	7,20€/pers.
Tajine de poulet.....	4,50€/pers.

### Le Bœuf « Label rouge » Blond d'aquitaine

Contrefilet en croûte (mini 10 pers).....	7,50€/pers.
Bœuf bourguignon.....	4,00€/pers.
Carbonnade à la flamande.....	4,00€/pers.

### Le Veau «Label rouge » bretanin

Médaille de longe de veau sauce aux girolles.....	7,50€/pers.
Osso-bucco à la milanaise.....	9,00€/pers.
Paupiette de veau sauce bordelaise.....	4,80€/pers.
Blanquette de veau.....	6,00€/pers.

### L'Agneau

Pavé de selle d'agneau à la crème d'ail.....	7,00€/pers.
Souris d'agneau sauce au thym.....	7,00€/pers.
Navarin.....	6,80€/pers.

### Le Porc

Filet mignon en croute d'herbe aromatique.....	5,50€/pers.
Jambon à l'os grillé sauce porto.....	4,20€/pers.
Curry à la créole.....	4,00€/pers.
Jambon en croute (mini 10 pers).....	5,00€/pers.

### La Volaille

Cuisse de canard sauce à l'orange.....	5,50€/pers.
Magret de canard sauce aux figues.....	6,00€/pers.
Fondant de poulet sauce aux cèpes.....	4,80€/pers.
Cuisse de poulet à la basquaise.....	4,80€/pers.
Suprême de pintade crème à l'estragon.....	6,50€/pers.
Cuisse de pintade sauce forestière.....	6,00€/pers.
Cuisse de lapin sauce au cidre.....	5,50€/pers.
Paupiette de lapin aux pruneaux.....	7.20€/pers.
Blanquette de lapereaux au safran.....	7.20€/pers.
Cuisse de poule au blanc.....	4,00€/pers.
Sauté de dindonneau à l'indienne.....	5,00€/pers.
Caille farcie au foie gras.....	7,90€/pers.
Coq au riesling.....	4,20€/pers.
½ coquelet sauce moutarde.....	4,50€/pers.

### Les Abats et Gibiers

Langue de bœuf sauce piquante.....	4,00€/pers.
Tête de veau sauce ravigote.....	4,50€/pers.
Rognon de veau sauce Madère.....	6,00€/pers.
Ris de veau sauce aux morilles.....	10,90€/pers.
Tripe à la mode de Caen.....	4,50€/pers.
Cuisse de lièvre à la française.....	8,90€/pers.
Pavé de biche sauce grand veneur.....	7,90€/pers.
Sauté de sanglier aux champignons des bois.....	7,90€/pers.
Suprême de faisan sauce cognac.....	7,90€/pers.
Pavé d'autruche sauce roquefort.....	8,90€/pers.

**Pour accompagner tous nos plats de viandes et poissons, nous vous proposons un large choix de garnitures (riz blanc, mélange de trois riz, divers gratins de légumes ou de pommes de terre, fagots de haricots verts...)**

**(tarif : 1€/pers/garniture)**

*En tant qu'artisan traiteur et fabricant de produits « maison », nous pouvons réaliser toute demande spécifique en dehors de notre carte traiteur non exhaustive : recette personnelle, pièces de buffet...*

*Nous mettons également à votre disposition des caissons « étuvés » qui permettront de maintenir vos plats chauds pendant une à deux heures. Vous pourrez ainsi profiter pleinement de vos convives sans être bloqué à vos fourneaux !!!*

*N'hésitez pas à nous demander plus de renseignements...*

*Toute l'équipe de Label Viande vous remercie et vous souhaite un bon appétit.*

