

NOS PLATS

- Suprême de pintade sauce foie gras
- Cuisse de canard façon grand-mère
- Cuisse de canard à l'orange
- Cuisse de canard au poivre vert
- Filet mignon sauce Robert
- Jambon à l'os sauce forestière

New!

- Filet mignon de porc sauce morilles
- Filet de chapon sauce foie gras
- Suprême de pintade sauce morilles
- Ballotin de veau figues et Cognac sauce Whisky

NOS GARNITURES

- ½ tomate à la provençale
- Gratin dauphinois (2 parts)
- Pommes dauphines
- Effeillé de pommes de terre à la sarladaise

New!

- Cube de patate douce et chutney d'oignons
- Pomme Anna au beurre de sel de Guérande

*Bonnes fêtes de fin
d'année
Merci de votre fidélité !*

LA PART

VOLAILLES FESTIVES

/KG

- Chapon fermier (2.7 - 3.2 kg)
- Dinde fermière (2.3 - 4.2 Kg)
- Poularde fermière (2 Kg)
- Chapon de pintade (1.8 - 2 Kg)
- Pintade fermière (1.4 Kg)
- Possibilité de cuire votre volaille
(Prix par volaille)
- Farce à volaille

Sur commande uniquement jusqu'au 13 décembre
sous réserve des conditions sanitaires

RACLETTE PARTY

LA PART

Suggestion: (Par personne)

- 2 tranches de saucisson à l'ail
- 2 tranches de rosette
- 1 tranche de jambon blanc
- 1 tranche de bacon
- 1 tranche d'andouille
- 1 tranche de jambon de Bayonne
- 1 tranche de poitrine roulée

Prix par personne (Hors fromage):

En supplément:

Fromage à raclette (200 grs/personne)

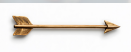
Réserver vos menus de fêtes:

- Pour Noël jusqu'au:



jeudi 18 décembre

- Pour la St Sylvestre jusqu'au:



vendredi 26 décembre

TRAITEUR HÉBRARD

FABRICE & TÉRÉSA
HÉBRARD

16 RUE LOUIS PASTEUR

29400 LANDIVISIAU

TÉL. 02.98.68.11.87

*Fabrice, Térésa et toute
l'équipe, vous souhaitent de
bonnes fêtes de fin d'année*

maisonhelary.traiteur@gmail.com

MISE EN BOUCHE POUR L'APÉRITIF.

NOS COMPOSITIONS CHAUDES " La Pièce"

- Mijoté de St Jacques à la fondue de poireaux
- Réductions chaudes:
- Quiche
- Pizza
- Bouchée à la reine
- Croquette d'escargot
(Biscuit croustillant garni de chair d'escargot)
- Boudin noir et sa compote de pomme
- Boudin blanc avec sa compote de pomme

New!

NOS COMPOSITIONS FROIDES "La Pièce"

- Wrap
- Canapé
- Trio de verrines: (Les 3 sortes)
- 1. Tartare de saumon
- 2. Emincé de poulet au miel
- 3. Mix de carottes sur son houmous de betteraves

New!

• Macarons salés :

- Foie gras fleur de sel de Guérande
- Saumon fumé à la crème d'aneth
- Truffe

NOS FOIES GRAS

- Foie gras entier de canard ' la part '
- Bocal de foie gras de canard entier 180grs
(Origine France)
- Pain d'épice fait maison (La pièce)

PETITES IDÉES DE CHACUTERIE DE NOËL

- Galantine de pintade forestière
- Galantine de canard à l'orange
- Dôme de faisan aux cèpes et foie gras

New!

COMMENÇONS PAR LES ENTRÉES

ENTREES FROIDES (la part)

- Génoise de courgette, saumon fumé
sauce ciboulette
- Pâté en croûte de canard avec son médaillon
- Coquille de crabe
- Saumon fumé (Le Kg)
- Bûche de crabe, gambas et homard
- Terrine de crevettes et St jacques
- Éclat de tartare impérial
(Base de biscuit émietté garnie d'un tartare de noix de Saint Jacques, saumon, saint Pierre du cap et tomate)

New!

ENTREES CHAUDES (la part)

Nos coquilles St Jacques

- Coquille Saint-Jacques Landivisienne
(Noix de St Jacques, far de blé noir, fondue de poireaux, sauce velouté de poisson au chorizo doux)

- Coquille Saint-Jacques aux petits légumes
- Coquille Saint-Jacques sauce Whisky

Nos noix de St jacques

- Noix de Saint-Jacques aux petits légumes
- Noix de Saint-Jacques ' Bonne femme '

Nos poissons

- Saumon à l'oscille
- Saumon aux petits légumes
- Filet de sole ' bonne femme '
- Lieu jaune à la julienne de légume
- Croustade de saumon aux petits légumes
- Filet d'empereur crème signature infusée au saumon fumé

New!

Les assiettes de l'équipe

- L'assiette anglaise festive : Galantine , jambon sec, pâté en croûte
- L'assiette de la mer :Eclat de tartare impérial, saumon fumé , crevettes

New!

NOS SUGGESTIONS DE MENUS

Menu Prestige

1

- 3 canapés
- 2 wraps
- Assiette de la mer:
(Éclat de tartare impérial, saumon fumé, crevettes)
- Ballotin de veau, figues et Cognac sauce Whisky
- Cube de patate douce chutney d'oignons
- ½ tomate à la provençale
- Dessert: La poire (en trompe l'œil)



Prix par personne:

Menu Festif

2

- 2 canapés
- 2 wraps
- 2 réductions chaudes
- 1 tranche de bûche de crabe, gambas et homard
- Filet de chapon sauce foie gras
- Effeuillé de pommes de terre à la Sarladaise
- ½ tomate à la provençale
- Dessert: Macaron XL chocolat au cœur coulant praliné



Prix par personne:

