

MENU PLAISIR

18€



4 Petits fours chauds



Foie gras de Canard entier



*Bouchée de poisson sauce champagne
et petits légumes*



*Médaille de Chapon sauce normande
Gratin dauphinois et
Purée de légumes*

— MAISON —
BEAUSSIER

Maitre Artisan Boucher - Charcutier - Traiteur

113 Boulevard Michel Cointat
35300 Fougères
02 99 99 10 84



Suggestion de présentation

MENU FESTIF

23€



4 Petits fours chauds



Foie gras de Canard entier



*Sauté de Biche sauce grand veneur
Gratin dauphinois et
Flan de légumes du sud*



*Cassoulet de poissons flambés au
Calvados et petits légumes*

OU



*Rôti de Veau farci sauce forestière
Gratin dauphinois et
Flan de légumes du sud*

**MAISON
BEAUSSIER**

Maitre Artisan Boucher - Charcutier - Traiteur

113 Boulevard Michel Cointat
35300 Fougères
02 99 99 10 84



Suggestion de présentation

MENU GOURMAND

29€



Foie gras de Canard entier avec sa compotée d'oignons au cassis



3 bouchées festives



Filet de Bar avec son velouté au corail d'oursin et Flan de légumes



*Tournedos de Veau
Sauce fruits des bois
Gratin dauphinois et
mousseline de céleri et châtaigne*

OU



*Magret de Canard
Sauce langoustine
Gratin dauphinois et
mousseline de céleri et châtaigne*

**MAISON
BEAUSSIER**

Maitre Artisan Boucher - Charcutier - Traiteur

113 Boulevard Michel Cointat
35300 Fougères
02 99 99 10 84



Suggestion de présentation

MENU DES CHEFS

39€



Foie gras de Canard entier avec sa compotée d'oignons au cassis et son coulis de fruits rouges au balsamique



3 bouchées festives



*Filet de Saint Pierre
Crème de Homard et
risotto aux champignons*



*Pavé de Biche
Sauce au foie gras et au Cognac
Carottes BIO glacées à l'orange et
Pommes de terre grenailles*

OU



*Filet de Bœuf
Sauce au foie gras et au Cognac
Carottes BIO glacées à l'orange et
Pommes de terre grenailles*

**MAISON
BEAUSSIER**

Maitre Artisan Boucher - Charcutier - Traiteur

113 Boulevard Michel Cointat
35300 Fougères
02 99 99 10 84



Suggestion de présentation

MENU BAMBINOS

6.90€



4 Petits fours chauds



*Emincé de volaille sauce
à la crème, Potatoes*

MAISON
BEAUSSIER

Maitre Artisan Boucher - Charcutier - Traiteur

113 Boulevard Michel Cointat
35300 Fougères
02 99 99 10 84



Suggestion de présentation

MISES EN BOUCHE

29.90€



Plateau petits fours chauds 40 pièces

39.90€



Plateau bouchées festives 30 pièces

29.90€



Plateau apéritif 16 pièces

35€



Pain surprise 50 pièces

**MAISON
BEAUSSIER**

Maitre Artisan Boucher - Charcutier - Traiteur

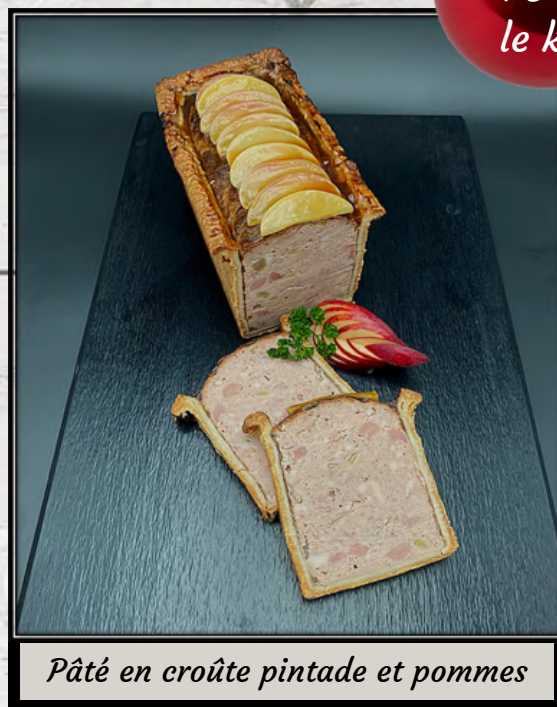
113 Boulevard Michel Cointat
35300 Fougères
02 99 99 10 84
www.maison-beaussier.fr



Suggestion de présentation

ENTRÉES

49€
le kg



Pâté en croûte pintade et pommes

119€
Le kg



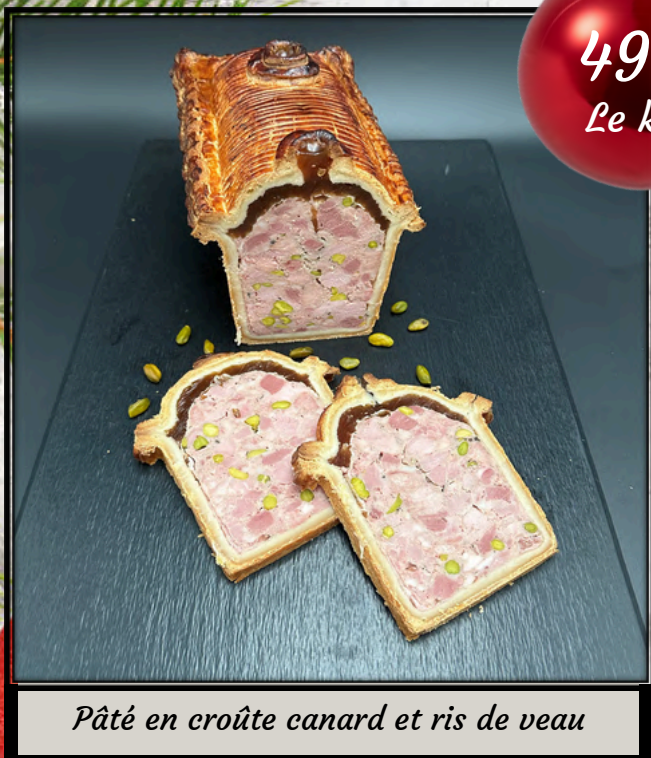
Foie gras de canard au Whisky

22.90€
Le kg



Boudin blanc fine champagne

49€
Le kg



Pâté en croûte canard et ris de veau

— MAISON —
BEAUSSIER

Maitre Artisan Boucher - Charcutier - Traiteur

113 Boulevard Michel Cointat
35300 Fougères
02 99 99 10 84



Suggestion de présentation

ENTRÉES

5.90€
La pièce



4.90€
La pièce



79€
Le kg



49€
Le kg



— MAISON —
BEAUSSIER

Maitre Artisan Boucher - Charcutier - Traiteur

113 Boulevard Michel Cointat
35300 Fougères
02 99 99 10 84



Suggestion de présentation

VIANDE

16€

La pièce



*Souris d'agneau avec
son jus de cuisson aromatisé au romarin Ou
sa sauce au miel
Gratin dauphinois et mousseline de céleri et châtaignes*

— MAISON —
BEAUSSIER

Maitre Artisan Boucher - Charcutier - Traiteur

113 Boulevard Michel Cointat
35300 Fougères
02 99 99 10 84



Suggestion de présentation