

PRIX D'HONNEUR 2022 & 2023

Pour notre jambon persillé
à la foire gastronomique de Dijon

Nos plats cuisinés et nos charcuteries maison sont élaborés avec des viandes (bœuf, porc...) issues d'élevages Françaises dont nous connaissons parfaitement la provenance.

Nous fabriquons nos lasagnes et hachis Parmentier exclusivement avec de la viande de bœuf.

Notre objectif principal est de vous satisfaire en vous proposant des produits de qualité, réalisés avec des matières premières achetées auprès de fournisseurs clairement identifiés.

Tous nos plats traiteurs sont décorés et prêts à être dégustés. Bon appétit !

Votre boucher traditionnel est fier de mériter votre confiance

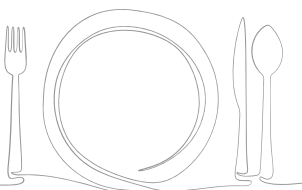
**liste des verrines apéritives salées : Mousse petits pois-jambon, duo de mousse printanière verrine de chèvre -tomates confites-basilic, verrine concombre-saumon fumé ...*

**liste des verrines sucrées : mousse de citron, mousse au chocolat, crumble aux pommes, pana cotta framboise...*

Un minimum de 10 verrines de la même sorte sera demandé.

***Forfait livraison : de 0 à 10 kms : 10€ de 10 à 30 kms : 25€ et au-delà 1€ du km supplémentaire**

Caution demandée pour le matériel et les plats : 50€



Site web :

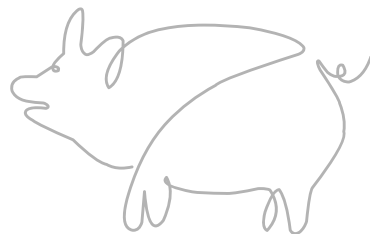


CARTE TRAITEUR 2025

Les tarifs annulent et remplacent les précédents

| ASSORTIMENT APÉRITIF | | | |
|---|--------|----------|-------|
| Désignation | PU | Quantité | Total |
| <i>Petits fours salés</i> (quiche, tarte au fromage, pizza, feuilleté à la viande, gougère) les 10 pièces minimum 10 pers | 5.50€ | | |
| <i>Pain surprise charcuterie</i> (120 toasts) jambon, pâté de foie, rosette, la pièce | 45.00€ | | |
| <i>Pain Nordique</i> (24 toasts) rillettes de thon, saumon fumé, rillettes de merlu, la pièce | 28.00€ | | |
| <i>Tarte soleil</i> (tomate-chorizo ou Boursin-saumon) pour 8 pers, la pièce | 18.00€ | | |
| <i>Mini-verrine salée ou sucrée</i> , la pièce* | 1.95€ | | |
| LES ENTRÉES FROIDES | | | |
| <i>Terrine aux deux poissons</i> (saumon et poisson blanc), la part | 4.20€ | | |
| <i>Terrine de légumes de saison (mayonnaise)</i> , la part | 4.00€ | | |
| <i>Saumon farci et sa garniture</i> (tomate macédoine, 1/2 oeuf dur, crevette) minimum 10 personnes, la part | 11.50€ | | |
| <i>Assortiment de charcuteries maison</i> (persillé, terrine de campagne, saucisson sec, saucisson cuit), la part | 4.50€ | | |
| <i>Assortiment de charcuteries maison supérieures</i> (galantine de volaille, saucisson sec, terrine de canard au porto, persillé), la part | 5.20€ | | |
| <i>Assortiment de salades, selon la saison</i> (300 g/pers), la part | 5.10€ | | |

| LES ENTRÉES CHAUDES | | | |
|---|--------|--|--|
| <i>Coquille St-Jacques</i> , la pièce | 14.50€ | | |
| <i>Filet de St-Pierre, sauce safranée</i> , la part | 12.00€ | | |
| <i>Tourte à la viande</i> , la part | 5.20€ | | |
| <i>Bouchée à la reine</i> , la pièce | 6.00€ | | |
| <i>Œufs en meurette (sauce Epoisses ou vin rouge)</i> la part | 6.50€ | | |
| LES POISSONS CHAUDS | | | |
| <i>Dos de cabillaud en écaïlle, sauce moutarde</i> , la part | 13.50€ | | |
| <i>Darne de saumon sauce ciboulette</i> , la part | 10.50€ | | |
| LES PLATS UNIQUES ou PLATS et ACCOMPAGNEMENTS | | | |
| <i>Choucroute garnie</i> , la part | 13.50€ | | |
| <i>Paëlla</i> , la part | 13.50€ | | |
| <i>Couscous</i> , la part | 14.00€ | | |
| <i>Cassoulet</i> , la part | 14.00€ | | |
| <i>Lasagnes de bœuf ou aux légumes</i> , la part de 350 gr | 9.50€ | | |
| <i>Tartiflette</i> (en saison), la part de 350 gr | 8.50€ | | |
| LES VIANDES ET LES VOLAILLES | | | |
| <i>Pavé de bœuf aux morilles</i> , la part | 20.00€ | | |
| <i>Pavé de veau sauce forestière</i> , la part | 14.00€ | | |
| <i>Bœuf Bourguignon</i> , la part | 11.50€ | | |
| <i>Jambon en croûte</i> , (sauce crème-moutarde, madère ou forestière), la part (minimum 15 pers) | 12.50€ | | |
| <i>Mignon de porc à la moutarde</i> , la part | 10.50€ | | |
| <i>Filet de canard sauce miel-cassis ou griottes ou cèpes</i> , la part | 11.50€ | | |
| <i>Filet de poulet farci aux petits légumes, sauce Epoisses</i> , la part | 10.80€ | | |
| <i>Poulet Gaston Gérard/Provençale</i> , la part | 9.50€ | | |
| <i>Suprême de pintade aux girolles</i> , la part | 11.50€ | | |



| LES VIANDES FROIDES | | | |
|---|--------|--|--|
| <i>Poulet froid</i> , le kg | 28.00€ | | |
| <i>Rôti de porc froid</i> , le kg | 25.00€ | | |
| <i>Rosbif froid</i> , le kg | 35.00€ | | |
| <i>Condiments</i> (mayonnaise, cornichons, moutarde), la personne | 1.00€ | | |
| LES LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS | | | |
| <i>Ecrasé de pommes de terre</i> , la part | 3.50€ | | |
| <i>Ratatouille</i> , la part | 3.80€ | | |
| <i>Gratin de pommes de terre</i> , la part | 4.00€ | | |
| <i>Poêlée de légumes suivant saison</i> , la part | 4.00€ | | |
| LES FROMAGES | | | |
| <i>Plateau de fromages</i> (3 fromages 70gr/pers), la part | 4.10€ | | |
| <i>Pain, café</i> , la part | 3.00€ | | |
| <i>Salade verte et sa sauce</i> , la part | 1.50€ | | |
| <i>Livraison (suivant les kms)*</i> | | | |
| <i>Caution matériel</i> | 50.00€ | | |
| <i>Acompte 30%</i> | | | |
| TOTAL | | | |



Le retour de matériel et vaisselle sales sera facturé au tarif de 30,00 €

Par souci de réapprovisionnement, nous vous demandons de réserver au minimum 7 jours à l'avance.

Merci de votre compréhension

Nom Prénom :

N° de Tel :

Adresse :