



Toute l'équipe de la boucherie Roussel vous
souhaite de belles fêtes de fin d'année !



web

Conditions de réservation : versement d'un acompte de 30% à la commande

Acompteversé le

Mode de paiementDate de retrait.....

Signature du client



SARL au capital de 7 610€ - Siret 338 894 264 00013



BOUCHERIE ROUSSEL

CHARCUTERIE - SERVICE TRAITEUR

6, Place Général Leclerc - **21120 Is-sur-Tille**
Tél. 03 80 95 05 05 - Fax. 03 80 95 47 47
 Email : boucherie-roussel@orange.fr
www.traiteur-roussel.com

CARTE TRAITEUR NOËL 2021

Nom	
Prénom	
Adresse	
	
E-mail	

Date limite de commande : Samedi 18 décembre



ASSORTIMENT APERITIF			
Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total
Assortiment 5 pièces :			
<ul style="list-style-type: none"> Eclair au foie gras, miel, spéculos Mini bun's à la mousse de saumon Feuilleté de boudin blanc Gougère au comté Pana cotta de butternut, magret de canard fumé 	5.80€		
LES ENTREES FROIDES			
Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total
Cochon de lait farci, le kg	26.90€		
Foie gras de canard maison, les 100 gr	9.80€		
Galantine de pintade au foie gras, le kg	35.00€		
Pâté croûte de sanglier forestier, le kg	27.60€		
Aspic de homard et Saint-Jacques, la pièce	4.90€		
Saumon fumé maison, les 100 gr	8.50€		
LES ENTREES CHAUDES			
Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total
Tourte poulet et champignons, la pièce	5.50€		
Escargots, la douzaine	8.20€		
Boudin blanc à la truffe*, le kg	34.00€		
Boudin blanc, le kg	17.90€		
Bouchée à la reine, la pièce	4.90€		

Quenelles en gratinée aux girolles, la part	8.50€		
Coquille Saint-Jacques à la fondue de poireaux, la pièce	9.30€		
Croustade de Saint-Jacques à la truffe*, la pièce	12.00€		
LES POISSONS CHAUDS			
Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total
Lotte sauce Nantua, la part	13.70€		
Paupiette de saumon et petits légumes, sauce moutarde, la part	8.80€		
Corolles de sole au whisky, la part	9.40€		
Mousseline aux 2 poissons, sauce safranée, la part	7.90€		
LES VIANDES CHAUDES			
Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total
Filet de canard aux griottes, la part	10.20€		
Bûchette de pintade foie gras et pain d'épices, la part	8.40€		
Poularde au riesling, la part	9.40€		
Fricassée de sanglier à la Bourguignonne, la part	10.40€		
Pavé de bœuf aux morilles, la part	18.40€		
LES LEGUMES & ACCOMPAGNEMENTS			
Poêlée de légumes d'antan, la part	2.90€		
Purée à la truffe de Bourgogne, la part	5.50€		
Crumble de courgettes, parmesan et noisettes, la part	2.80€		
Gratin Dauphinois, la part	3.00€		

Toutes les sauces sont réalisées par nos soins

*** truffes de Bourgogne**