



**Notre jambon persillé, Médaille de bronze
A la foire Gastronomique de Dijon 2012**

Nos plats cuisinés et nos charcuteries maison sont élaborés avec des viandes (bœuf, porc,...) issues d'élevages Français donc 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.

Votre boucher traditionnel est fier de mériter votre confiance

**liste des verrines apéritives salées : Mousse de jambon et concombre, mousse de betteraves et cumin, velouté de cèpes, pana-cotta asperges crabe, faisselle aux herbes et gambas, mousse de saumon...*

**liste des verrines sucrées : Mousse de citron, mousse au chocolat, tiramisu, bavarois aux fruits rouges...*

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

Acompte deversé le

Date de retrait/livraison.....

Signature du client :

Sarl au capital de 7 610€ - Siret 338 894 894 264 00013. TVA intracommunautaire : FR02 338894264

6, place général Leclerc 21 120 Is-sur-Tille ☎ : 03 80 95 05 5

Boucherie-roussel@orange.fr – www.traiteur-roussel.com



**BOUCHERIE
ROUSSEL**

Tél. 03 80 95 05 05

CARTE TRAITEUR 2017

Ce tarif annule et remplace les précédents

ASSORTIMENT APERITIF			
Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total
Pain surprise (120 toasts, jambon, mandoline, pâté de foie de volaille), la pièce	35.00€		
Petits fours salés (quiche, pizza, gougère, feuilleté à la viande, tarte au fromage), les 10 pièces	3.70€		
Mini-verrine apéritive*salée ou sucrée	2.00€		
Navette de mousse de foie ou brie jambon cru, la pièce	2.00€		
Blinis au saumon et roquefort, les 5 pièces	4.50€		
LES ENTREES FROIDES			
Médailillon aux 2 saumons (les 2 médaillons)	4.80€		
Aspic de truite fumée, asperges crabe, pièce	3.80€		
Terrine de sandre, la part	4.20€		
Saumon bellevue et sa garniture, la part	7.30€		
Terrine de légumes (carottes, haricots verts, navets, brocolis), la part	3.80€		
Pâté en croûte de pintade aux morilles, la part	3.50€		
3 crudités assorties au choix (300g/pers), la part (carottes, céleri,, chou-carottes, taboulé, betteraves)	3.10€		
5 crudités assorties au choix (300g/pers), la part (en plus des salades citées ci-dessus : piémontaise, pâtes, Niçoise, concombre, Franc-Comtoise, Strasbourgeoise)	4.00€		