



**Notre jambon persillé, Médaille de bronze**

**A la foire gastronomique de Dijon 2012**

**Prix d'honneur 2016 et 2017**

Nos plats cuisinés et nos charcuteries maison sont élaborés avec des viandes (bœuf, porc...) issues d'élevages Françaises 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 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 : 10€**

**Caution demandée pour le matériel et les plats : 50€**

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

Acompte de ..... versé le .....

Date de retrait / livraison .....

Signature du client :



CARTE TRAITEUR 2019 Ce tarif annule et remplace les précédents

ASSORTIMENT APERITIF			
Désignation	PU	Quantité	Total
Pain surprise (120 toasts, jambon, mandoline, pâté de foie), la pièce	39.00€		
Pain nordique (24 toasts, rillettes de thon, de poisson blanc, tomates séchées et jambon cru), la pièce	24.00		
Mini Burger Bourguignon, la pièce	1.50€		
Verrine apéritive salée ou sucrée*la pièce	1.90€		
Samoussa au bœuf (les 3 pièces)	1.80€		
Wraps fromage aux herbes et jambon, la pièce	0.60€		
Petits fours salés (quiche ou tarte au fromage, pizza, feuilleté à la viande, gougère, bouchée escargots) les 10 pièces	4.10€		
LES ENTREES FROIDES			
Coquille de saumon (œuf dur, crevette), la pièce	4.80€		
Dos de cabillaud en chaud-froid, la pièce	6.90€		
Saumon Bellevue et sa garniture (tomate macédoine, 1/2œuf dur, crevette) minimum 10 personnes	7.30€		
Terrine de légumes (carottes, brocolis), la part	2.20€		
Assortiment de charcuteries maison (persillé, campagne, rosette, saucisson cuit), la part	4.10€		
3 crudités assorties selon la saison (300 g/pers), la part	2.50€		
5 crudités composées 300 g/pers), la part	3.90€		
Foie gras de canard maison (10 personnes minimum), le kg	92.00€		

LES ENTREES CHAUDES			
Coquille St-Jacques, la pièce	7.50€		
Koulibiac de saumon, la pièce	6.50€		
Croustillant de poisson aux petits légumes, la part	5.80€		
Cassolette de fruits de mer (moules, crevettes,), la pièce	6.30€		
Corolle de sole et de St-Jacques, la part	8.00€		
Tourte Bourguignonne ou au poulet et ses petits légumes, la part	5.00€		
Bouchée à la reine, la pièce	5.40€		
LES POISSONS CHAUDS			
Dos de cabillaud au vin jaune, la part	7.90€		
Eglefin sauce beurre blanc	6.50€		
Lasagnes de saumon, la part de 350 gr	6.80€		
Filet de perche en papillote, la part	6.70€		
Paupiette de saumon aux petits légumes, la part	8.10€		
LES PLATS UNIQUES ou PLATS et ACCOMPAGNEMENTS			
Cassoulet, la part	8.50€		
Choucroute garnie, la part	10.50€		
Paëlla, la part	9.50€		
Couscous, la part	10.50€		
Hachis Parmentier de 400gr	8.70€		
Lasagnes, la part de 350 gr	6.20€		
Bourguignon et ses pommes vapeur, la part	8.50€		
Boulettes de bœuf(Basquaise-semoule), la part	8.50€		
Tartiflette (en saison), la part de 350 gr	4.50€		
Moussaka, la part de 350 gr	8.90€		
LES VIANDES ET LES VOLAILLES			
Chateaubriand aux morilles, la part	17.70€		
Filet de veau sauce forestière, la part	9.20€		

Blanquette de veau à l'ancienne, la part	6.50€		
Carré de porc et son jus, la part	4.50€		
Jambon en croûte, la part (minimum 15 pers)	7.40€		
Mignon de porc à la moutarde, la part	7.50€		
Joue de porc à la moutarde, la part	6.90€		
Cuisse de canard confite et ses pommes sautées à l'ail, la part	8.50€		
Filet de poulet sauce Epoisses, la part	6.30€		
Fricassée de dinde aux pleurotes, la part	5.80€		
Poulet Gaston Gérard/Provençale, la part	7.20€		
LES LEGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS			
Ecrasé de pommes de terre, la part	2.50€		
Poêlé champêtre (haricots verts, brocolis, champignons de Paris), la part	3.00€		
Ratatouille, la part	2.80€		
Gratin Dauphinois, la part	3.00€		
LES FROMAGES			
Plateau de fromages (Langres, brie, comté), la part (70 gr)	2.90€		
Pain, café, salade	2.50€		
Livraison	10.00€		
Caution matériel	50.00€		
Acompte 30%			
<b>TOTAL</b>			

*L'équipe vous remercie de votre  
fidélité*