

Fermé le lundi - Reçoit sur rendez-vous

Charcutier Pâtissier Traiteur

Bouville, le

Objet : _____

M. Mme _____

Adresse : _____

REPAS du _____

Mail : _____

A emporter ou livraison à _____ à _____ heures Tél _____

Vente de plats à emporter, selon disponibilités en stock - PRIX TTC/pers, TVA 5.5 %, taux en vigueur à ce jour (sans alcool)
* en cas de repas complet, avec cuisinier sur place, ou autre service, le taux de TVA passe à 10%

Froid

PLATS CUISINES au DETAIL "à emporter"

Nos entrées froides sur plat ou assiette

Les poissons

_____	coquille de julienne aromatisée crabe.....	2,97 €
_____	coquille de saumon.....	3,00 €
_____	pain de saumon sur lit de macédoine.....	3,39 €
_____	parfait de lotte au basilic & garniture.....	3,57 €
_____	terrinerie de st jacques & colin.....	3,57 €
_____	duo rillette de saumon/colin & toast grillé.....	3,53 €
_____	3 profiteroles de julienne aromatisée crabe.....	3,62 €
_____	émincé de saumon mariné à l'aneth.....	4,80 €
_____	soufflé de julienne aromatisée crabe.....	3,14 €
_____	médailon de saumon sur macédoine.....	3,56 €
_____	mousseline d'asperges enrobé de saumon fumé.	4,14 €
_____	assortiment nordique - 4 sortes de poisson fumé ...	6,63 €
_____	pain de saumon sur cocktail fruits de mer.....	3,99 €
_____	médailon de saumon/cocktail fruits mer.....	3,88 €
_____	½ homard frais.....	17,10 €
_____	½ langouste mimosa.....	18,20 €

La charcuterie

_____	cornet de jambon.....	2,44 €
_____	ballottine forestière & noix fumée....	2,72 €
_____	terrinerie de canard, 2 tr.....	2,32 €
_____	terrinerie de pâté en croûte.....	2,89 €
_____	& noix fumée	
_____	pressé de canard, 2 tr.....	4,47 €
_____	cornet d'asperges.....	2,88 €
_____	assortiment de charcuterie.....	2,90 €
_____	marbré de lapereau.....	2,32 €
_____	foie gras maison, 2 tr.....	6,85 €
_____	& boule de brioche chaude	
_____	mille crêpes.....	3,32 €
_____	crudités assorties.....	2,10 €

Les compositions, sur assiette

_____	assiette terre & mer.....	5,17 €
	petite terrinerie de poisson, soufflé de légumes, noix fumée, asperges, tomates, etc	
_____	gourmandise de la terre.....	6,95 €
	1 tranche de foie gras, 1 tranche de saumon fumé 2 profiteroles de julienne aromatisée au crabe	
_____	trio marin :	6,90 €
	3 langoustines fraîches, 2 tranches de saumon fumé 1 canapé aux œufs de lump noirs, 2 toasts grillés	

Les viandes froides, sur plat

_____	pièce de boeuf, reconstituée.....	2,47 €
_____	gigot (mini 15).....	2,47 €
_____	poulet.....	2,31 €
_____	jambon à l'os.....	2,70 €
	coupé/reconstitué (mini 25)	
_____	Rôti de porc.....	2,31 €

_____	plateau de fromages, 10 sortes (mini 15 pers.)	1,58 €
_____	3 sortes de fromages.....	1,10 €
_____	salade & vinaigrette.....	1,50 €

Les amuses bouche

_____	toasts chauds assortis, 5/pers.	2,53 €
_____	canapé froid, la pièce.....	0,54 €
_____	navette briochée, la pièce.....	0,58 €
_____	pain surprise classique.....	18,38 €
_____	pain surprise brioché.....	20,40 €

FORFAIT LIVRAISON : zone A : 31,70 € TTC - zone B : 43,30 € TTC (dont TVA à 5,5 %)

*Confirmation de commande : * 25% du montant total à la commande, soit _____ €(reçu n° _____).

* 25% 15 jours avant la prestation, soit _____ €(reçu n° _____).

Le nombre de personnes est à nous indiquer le mardi précédent le repas.

Le solde est à régler le mardi suivant & le matériel rendu ce même jour. Tout matériel manquant sera facturé.

Fermé le lundi - Reçoit sur rendez-vous

Charcutier Pâtissier Traiteur

Bouville, le

Objet : _____

M. Mme _____

Adresse : _____

REPAS du _____

Mail : _____

A emporter ou livraison à _____ à _____ heures

Tél _____

Vente de plats à emporter, selon disponibilités en stock - PRIX TTC/pers, TVA 5.5 %, taux en vigueur à ce jour (sans alcool)
 * en cas de repas complet, avec cuisinier sur place, ou autre service, le taux de TVA passe à 10%

CHAUD

PLATS CUISINES au DETAIL "à emporter"

Les poissons & autres

- ___ paupiette de saumon, sauce rose..... 5,30 €
- ___ filet de truite aux amandes..... 6,14 €
- ___ dos de cabillaud s/petits légumes, sauce crustacés..... 6,00 €
- ___ escalope de saumon grillée s/feuilleté,..... 6,00 €
sauce vichyssoise
- ___ filet de sandre, sauce armoricaine..... 6,20 €
- ___ cassolette de lotte & st jacques, sauce st jacques..... 6,37 €
- ___ coquille st jacques (3 noix)..... 5,45 €
- ___ trésor de la mer (3 sortes de poisson)..... 5,50 €
- ___ filet de flétan, sauce vichyssoise..... 6,20 €
- ___ escalope de saumon grillée, sauce oseille..... 5,23 €
- ___ saint pierre à l'oseille..... 6,37 €
- ___ choucroute de la mer (4 sortes de poisson)..... 6,39 €
- ___ corolle de sole, sauce dieppoise..... 6,20 €
- ___ paupiette du pêcheur, sauce st jacques..... 5,30 €
- ___ filet de lotte, sauce armoricaine..... 6,20 €
- ___ brochette de poissons, sauce crème/échalote..... 5,23 €
- ___ tulipe de limande garnie d'une mousseline..... 6,28 €
de cabillaud & légumes, sauce st jacques
- ___ bouchée à la reine..... 3,07 €
- ___ bouchée de fruits de mer..... 3,18 €
- ___ tourte au chèvre..... 3,18 €
- ___ tourte reblochon & pommes de terre..... 3,18 €
- ___ croissant au jambon..... 2,50 €

Les légumes

- ___ gratin dauphinois (150 gr)..... 1,72 €
- ___ riz pilaf (150 gr)..... 1,10 €
- ___ fagot d'asperges (maison)..... 1,19 €
- ___ fagot de haricots (maison)..... 1,10 €
- ___ légumes à la provençale..... 1,20 €
- ___ soufflé de légumes..... 1,30 €
- ___ soufflé de champignons..... 1,30 €
- ___ soufflé de courgettes..... 1,30 €
- ___ écrasé de pommes de terre/lardons (150 gr)..... 1,30 €
- ___ écrasé de céleri(150 gr)..... 1,30 €
- ___ paillasson pommes de terre/oignons (100 gr)..... 1,15 €
- ___ écrasé de carottes (150 gr)..... 1,20 €
- ___ pommes rosties, 3/pers..... 1,15 €
- ___ gratin de vitelotte (selon saison -150 gr)..... 1,98 €

Les volailles & viandes

- ___ caille farcie (200gr)..... 4,87 €
- ___ jambonnette de volaille, sauce normande..... 4,56 €
- ___ fricassée de pintadeau..... 4,58 €
- ___ coq au vin..... 4,58 €
- ___ pintadeau au cidre..... 4,58 €
- ___ suprême de pintade, sauce forestière..... 5,58 €
- ___ cuisse de canard farcie aux cèpes..... 6,00 €
sauce chasseur
- ___ magret grillé, sauce poivre ou miel..... 6,30 €
- ___ tournedos de canard grillé,..... 6,50 €
sauce poivre ou framboise
- ___ poulet vallée d'auge (calvados)..... 6,50 €
- ___ tournedos de dinde, sauce normande..... 5,35 €
- ___ souris d'agneau, sauce provençale..... 8,00 €
- ___ escalope de dinde,..... 4,10 €
sauce crème/champignons
- ___ caille farcie au foie gras..... 6,82 €
sauce miel ou forestière
- ___ tournedos de boeuf, grillé,..... 6,99 €
beurre maître d'hôtel
- ___ pavé de kangourou,..... 6,76 €
sauce estragon ou poivre
- ___ fricassée de veau,..... 5,13 €
sauce crème/champignons
- ___ langue de boeuf, sauce piquante (2 tr.).... 5,04 €
- ___ darne de gigot, sauce provençale..... 5,93 €
- ___ pavé de selle d'agneau, sauce méridionale. 6,77 €
- ___ ris de veau (jb)..... 7,14 €
sauce ris veau & champignons
- ___ porcelet grillé,..... 5,73 €
sauce moutarde à l'ancienne
- ___ paupiette de veau façon bouchère..... 4,87 €
sauce normande
- ___ jambon en croûte (mini 8 pers.)..... 4,80 €
sauce moutarde à l'ancienne
- ___ filet mignon de porc,..... 5,10 €
sauce moutarde à l'ancienne ou normande
- ___ noix de veau, sauce miel ou forestière..... 6,41 €
- ___ jambon à l'os, sauce madère ou porto..... 4,60 €

Poids des viandes : 150 gr
 Poids des poissons : filets & escalopes 150 gr,
 paupiettes 125 gr, brochettes 180 gr

FORFAIT LIVRAISON : zone A : 31,70 € TTC - zone B : 43,30 € TTC (dont TVA à 5,5 %)

*Confirmation de commande : * 25% du montant total à la commande, soit _____ €(reçu n° _____).

* 25% 15 jours avant la prestation, soit _____ €(reçu n° _____).

Le nombre de personnes est à nous indiquer le mardi précédent le repas.

Le solde est à régler le mardi suivant & le matériel rendu ce même jour. Tout matériel manquant sera facturé.