

## PLATS CHAUDS



### Plats tradition

Bœuf Carottes ou Bourguignon	7.25€
Blanquette de Veau	7.80€
Petit Salé aux lentilles	6.90€
Pot au feu 3 viandes	8.50€
Souris d'agneau fondante	12.80€
Cuisse de canard aux agrumes	7..90€
Cuisse de pintade sauce forestière	7.80€
Rôti de volaille farci	À partir
Pintade pruneaux/raisins ou poire/pain d'épices	de 7.50€

### Plats Voyage

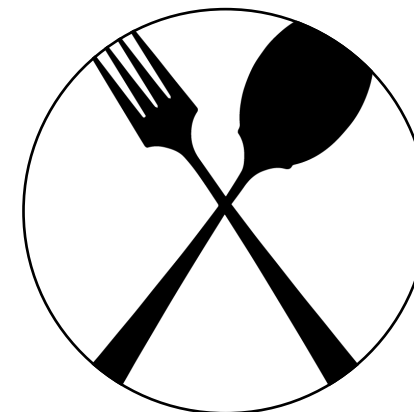
Tajine de poulet citrons confits, miel olives courgettes carottes et fruits secs	7.50€
Tajine de veau tomates courgettes carottes	8.50€
Tajine de pintade aux pruneaux et amandes	7.80€
Poulet Basquaise	7.50€
Poulet à l'indienne	7.50€
1/2 Magret de Canard au miel	8.95€
Médallions de filet mignon paprika	6.90€

## ACCOMPAGNEMENTS



Gratin Dauphinois (200g)	2.90€
Poêlée forestière (200g)	2.90€
Riz / Semoule	1.00€
Fagot de Haricot vert	2.25€
Ratatouille croquante fondante	2.90€
Pomme cuite lardée	2.80€
Pommes dauphines (5 pièces)	2.25€
Poêlée de petits légumes de saison	2.90€
Tian provençal	3.50

**R** Sébastien  
RAMBAUD  
BOUCHER CHARCUTIER  
La Boucherie du parc



[boucheriesrambaud.fr](http://boucheriesrambaud.fr)

### Plateaux Repas

**Froid 13.80€**

**Entrée/plats/ /fromage/Dessert/Pain**

**A réchauffer au micro ondes 15.80€**

**1 Bocal +1 Accompagnement+ F  
fromage ou Dessert/  
Pain**

..... **Autres sur Choix sur Devis**

**2** Boucheries à votre service

**Boucherie du Parc**

02.41.62.08.58

**Boucherie du Rond  
Point**

02.41.65.23.51

[contact@boucherieduparc.fr](mailto:contact@boucherieduparc.fr)

## APERÔ - COCKTAIL



**Assortiment de 3 Toasts** 2.80€

Saumon fumé, Queue de gambas, Tomates confites, Jambon de parme, Rillettes de truite fumée, Tapenade...

**Assortiment 2 verrines** 3.25€

Tartare de St Jacques, Saumon aux herbes, Tartare de bœuf, Mousse de thon, Provençale, Gambas Thaï...

**Verrine Entrée** 4.50€

**Paniers crudités + sauces** 2.50€

**Plateaux de charcuterie** 2.95€

**Planche Charcuterie Fine** 3.80€

**Mini Sandwich (3 pièces) /pers** 2.50€

Jambon de parme, Parisien, Campagnard, Club, Mousse de chorizo.

**Navettes Garnies (3 pièces)** 3.00€

Mousse de saumon, Jambon cru, Mousse Chorizade, Mascarpone fines herbes.

**3 Tapas au choix+ Baguette tranchée** 2,50€

Poivrons marinés, Mousse de thon; Beurre de sardines, Tapenade, Tomates confites.

## BUFFET FROID

Crudités (200g par personne) 2,80€

Salades composées 3.80€  
(200g/pers) (voir carte au choix)

Plateaux de charcuterie À partir de 2.95€

Plateaux de viande froide À partir de 3.00€

Plateaux de fromage À partir de 2.00€

Planche du fromager À partir de 3.95€

Salade verte 0.60€

Mignardises (3 pièces/pers) 4.50€

Pâtisserie individuelle 3.80€

## PLATS FESTIFS

**Paëlla des familles** 7.80€

Cuisse de poulet, Encornets, Riz, Légumes, crevettes, Moules, Chorizo.

**Paëlla Royale** 9.80€

Cuisse de poulet, Encornets, Riz, Légumes, crevettes, Moules, Chorizo et filet de poisson.

**Formule Plancha viande marinée+ légumes** Devis

**Couscous Royal** 9.50€

Jambon à l'os découpé en sauce 6.90€

**Choucroute Alsacienne** À partir de 8.90€

**Papillote de carré de porc miel romarin** 6.90€

## BOCAUX DE MATHILDE (suite)

Bocal de pâtes Asiatiques gambas ou bœuf 8.50€

Carry de Poisson 8.50€

Tajine citron miel confit amandes 8.50€

Autres plats mijotés à la carte 8.50€



## Entrées Froides



Mesclun en fête 3.50€

Salade composée (voir carte) 3.50€

3 Crudités de saison 2.50€

## Entrées Chaudes

Bouchée à la reine 5.95€

Coquille St Jacques 5.95€

Cassolette du pêcheur 5.95€

## POISSONS



Papillote saumon st jacques 7.50€

Filet de cabillaud sauce citronnée 6.80€

Filet de saumon à la Thaï 6.90€