

## PLATS CHAUDS



### Plats tradition

Bœuf Carottes ou Bourguignon	7.95€
Blanquette de Veau	8.50€
Petit Salé aux lentilles	7.90€
Pot au feu 3 viandes	9.90€
Souris d'agneau fondante	14.80€
Cuisse de canard aux agrumes*	8.500€
Médallions de filet mignon sauce à l'ancienne	6.90€
Cuisse de pintade sauce forestière*	7.95€
<b>Rôti de volaille farci*</b>	À partir
Mâitre Boucher, Pindade aux fruits, Champignons etc...	de 7.50€

\*selon les possibilités d'approvisionnement

### Plats Voyage + riz ou semoule

Chili con carne	7.95€
Tajine de poulet citrons confits, miel olives cour-	8.50€
Tajine de veau tomates courgettes carottes	8.50€
Tajine de pintade aux pruneaux et amandes *	8.80€
Poulet Basquaise	8.50€
Poulet à l'indienne	8.50€

## ACCOMPAGNEMENTS



Gratin Dauphinois (200g)	2.90€
Poêlée forestière (200g)	2.90€
Riz / Semoule	1.00€
Fagot de Haricot vert	2.50€
Ratatouille croquante fondante	2.90€
Pomme cuite lardée	2.80€
Pommes dauphines (3 pièces)	2.50€
Poêlée de petits légumes de saison	3.20€
Tian provençal (200g)	3.50€

**LIVRAISON**  
**5Km = 6 Euro s**  
**+ de 10Km = 20 Euros**

### Plateaux Repas

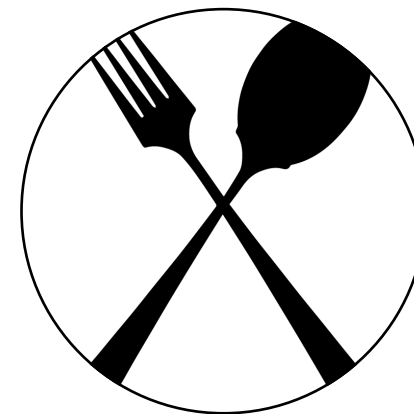
**Froid 15.80€**

**Salade composées/Viande froide/ f  
fromage/Dessert/Pain**

**A réchauffer au micro ondes 15.80€**

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

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



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

**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)

2024

## APERO - 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€

Paniers crudités + sauces 2.50€

Picking fromages affinés 4.50€

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 + Baguette tranchée 2,50€

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

3 Mignardises Pâtissière 3.90€

## BUFFET FROID

Crudités (200g par personne) 2,95€

Salades composées (200g/pers) (voir carte au choix) 3.95€

Plateaux de charcuterie À partir de 2.95€

Plateaux de viande froide À partir de 3.50€

Plateaux de fromage À partir de 2.00€

Planche du fromager À partir de 3.95€

Salade verte 0.60€

Mignardises (3 pièces/pers) 3.90€

Pâtisserie individuelle 3.80€

## PLATS FESTIFS

**\* Si location Matériel de réchauffe 25cts /pers (gaz)**

Paëlla des familles\* 8.50€

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

Paëlla Royale\*

Poulet, Encornets, Riz, Légumes, crevettes, Moules, Chorizo et filet de poisson. 9.95€

Formule Plancha\* viande marinée+ légumes Devis

Couscous Royal et sa semoule 10.95€

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

Verrine Entrée 4.50€

Mesclun en fête 3.50€

Salade composée (voir carte) 3.95€

3 Crudités de saison 2.95€

## Entrées Chaudes



Bouchée à la reine 6.50€

Coquille St Jacques 6.50€

Cassolette du pêcheur 5.95€

## POISSONS



Papillote saumon st jacques 7.50€

Filet de cabillaud sauce citronnée 7.50€

Filet de saumon en sauce 7.50€