

Deux boucheries à votre service...

BON DE COMMANDE 2022

NOM

PRENOM

TEL

NUMERO CARNET

ADRESSE MAIL



Afin de satisfaire vos demandes

***Les commandes de traiteur pour Noël
doivent être passées avant le
20 Décembre inclus.***

***Les commandes de traiteur pour
le 1er de l'An
doivent être passées avant le
27 Décembre.***

Entrées Froides

4 bouchées « apéro »

2 St jacques et 2 gambas panées coco et sa sauce

Verrine de la mer

Foie gras de canard mi-cuit au kg

Foie gras de canard mi-cuit au Kg

Saumon fumé Baltique (sauvage) au Kg

Saumon fumé d'Ecosse

Qté

Entrées Chaudes

Cassolette de cabillaud gambas sauce citronnée

Coquille st Jacques 3 noix

Bouchée à la reine ris de veau

Cassolette Butternut St jacques

Gambas

Délicatesse de St Jacques en croute

**C Cette année dans un soucis de protection de l'environnement, toutes les cassolettes seront consignées. Un remboursement sera effectué lorsque vous retournerez vos contenants. Merci*

Poissons

Bocal de Saumon, et sa noix de St Jacques

Dos de cabillaud sauce citronnée

Volailles

Rôtis farcis tranchés + sauce

Rôti de chapon forestier

Rôti de chapon pruneaux raisins

Rôti de chapon maître boucher du terroir

Rôti de pintade forestier

Rôti de pintade pêche/abricot

Autres Volailles

♥ Cocottes de suprême de chapon et mangue

Demi-magret de canard à l'orange cuisson basse température

Volailles entières cuites / découpées

Dinde, Chapon, Pintade etc...

Gibiers

Civet de gibier

Autres spécialités

Médallions de filet mignon de porc sauce forestière (2 pièces/pers)

Pavé de veau sauce à l'ancienne

Carré porc cuit en papillote miel et romarin (5 pers minimum)

Carré d'agneau en croute d'herbes (5 pers minimum)

Jambon à l'os à la créole (ananas rôti) (8 pers. Minimum)

Gardianne de Bœuf

Accompagnements

Timbale de gratin dauphinois

Poêlée forestière

Flan de légumes

Fagot de Haricots verts

Pommes dauphines (5 pièces)

Pomme cuite lardée

Poêlée pommes de terre marrons lardons