

LOGO

CATALOGUE TRAITEUR

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

2023



Nos apéritives

Formules

Conviviales



SOMMAIRE

NOS APÉRITIVES FORMULES CONVIVIALES	PAGE 3
NOS PLATEAUX APÉRITIFS FROIDS	PAGES 4 - 5
NOS APÉRITIFS CHAUDS	PAGE 6
NOTRE BUFFET COCKTAIL.....	PAGE 7
NOS COCKTAILS LUNCH ET NOS COCKTAILS DÎNATOIRE	PAGE 8
NOTRE CHARCUTERIE À LA BONNE FRANQUETTE	PAGE 9
NOS ENTRÉES FROIDES.....	PAGES 10 - 11
NOS ENTRÉES CHAUDES.....	PAGES 12 - 13
NOS PLATS ET LEURS GARNITURES.....	PAGES 14 - 15
NOS PLATS UNIQUES.....	PAGE 16
NOS FORMULES CONVIVIALES	PAGE 17
NOS BUFFETS FROID.....	PAGES 18 - 19
NOS MENUS ET BUFFETS CHAUDS.....	PAGE 20
LES ALLERGIES.....	PAGE 21 - 23
CONDITIONS GÉNÉRALE DE VENTE TRAITEUR (POUR PARTICULIERS)	PAGE 23

LE PAIN SURPRISE TERRE ET MER

Assortiment de charcuterie,
de poissons et fromages.

29€90

Les 48 pièces

LE PAIN SURPRISE CHARCUTIER

Assortiment jambon cru,
rillettes, rosette, jambon blanc.

29€90

Les 48 pièces

LE MINI-BUISSON **27€90**

Assortiment de mini-brochettes :
saumon fumé à l'aneth et tomates cerises,
mini-saucisson sec, jambon cru et billes de mozzarella,
chorizo et olives noires, gambas persillées.

Les 40 briochettes

LE PLATEAU DE TAPAS

35€00

Le plateau

*Pour un moment
convivial
entre amis.*

Assortiment de tranche de saucisson sec,
8 mini-moelleux provençaux,
pot de rillettes,
bâtonnets de légumes,
tranche de rosette,
bâtonnets de différents fromages,
tranches de chorizo,
gambas marinées,
chiffonnade de jambon cru,
8 mini-brochettes
de tomates confites
et mozzarella et
croûtons rustiques

Nos plateaux

Apéritifs froids

LE PLATEAU DUO DE NAVETTES

Assortiment de briochette italienne de jambon cru, tomates, basilic et suédoise tartare de saumon, salade croquante.

25€90

Les 20 pièces

13€90

Les 10 pièces



LE PLATEAU DE MINI BAGNATS

Assortiment de mini-faluches au crabe et salade tomate, mousse de foie et cornichons.

24€50

Les 20 pièces

14€90

Les 12 pièces

LE PLATEAU MOELLEUX PROVENÇAL

Assortiment de charcuterie, fromages et légumes sur une base de pain focaccia tomate.

21€90

Les 32 pièces

LE PLATEAU FASHION

Assortiment de 3 cubes de Saint-Jacques et pomme Granny, 3 moelleux de panais/ 3 mousseline vitelotte/girolle, 3 roulés de saumon et raifort.

21€90

Les 12 pièces

LE PLATEAU LUNCH

Assortiment de 4 navettes au jambon blanc, 4 navettes au fromage, 4 navettes aux rillettes.

21€90

Les 12 pièces

LE PLATEAU DE VERRINES

Assortiment de truite fumée et fromage blanc, tartare de saumon et pomme écrevisses et ananas, tartare de bar fumé et mousse de carottes.

20€90

Les 12 pièces

LE PLATEAU DE TORTILLAS

Assortiment de galette de blé garnie de jambon cru, salade verte et tomate confites.

20€90

Les 16 pièces

LE PLATEAU DE BROCHETTES

Assortiment de 8 brochettes de saumon fumé et pomme de terre, 8 brochette de foie gras et pain d'épices.

18€50

Les 15 pièces

LE PLATEAU DE BRIOCHETTES

Assortiment de mini-brioche garnies de thon, saumon, dinde et légumes.

17€90

Les 15 pièces

LE PLATEAU DE BUNS

Assortiment de pain brioché garni de poulet concombre, chiffonnade de bœuf/julienne de légumes, rillettes de saumon/courgette.

16€90

Les 15 pièces

LE PLATEAU DE CANAPAINS

Assortiment de tranche de baguette rustique garnie de rillettes d'oie, tartare de légumes, chiffonnade de jambon cru.

16€90

Les 15 pièces

LE PLATEAU DE MINI-CUBES SALÉS

Assortiment de 6 cubes mousse de carotte et aspic de bœuf, 6 cubes de mousse iodée et crabe pointe d'agrumes.

15€90

Les 12 pièces

LE PLATEAU FOCACCIA SAUMON

Assortiment de mini-sandwichs sur une base de pain focaccia garnie de saumon et d'une crème yuzu.

12€50

Les 12 pièces

Nos apéritifs chauds



LE FESTIF

11€90

Les 12 pièces

Briochettes d'escargots, croques monsieur au saumon fumé, mini gambas panées.

LES MINI HAMBURGERS

11€00

Les 8 pièces

LES MINI WELCHS

8€00

Les 8 pièces

Le welsh est un plat d'origine galloise, à base de cheddar fondu, servi sur une tranche de pain grillé, le tout passé au four.

LES MINI QUICHES

9€90

Les 10 pièces

Assortiment de mini quiches : escargot et ail des ours, effiloché de canard aux girolles, Saint-Jacques poireaux.

LES BROCHETTES DE POULET YAKITORI

9€90

Les 15 pièces

Brochettes de petits morceaux de poulet marinés.

LES PETITS FOURS CHAUD

7€50

Les 8 pièces

Mini-croques jambon, feuilletés et mini crêpes.

L'APÉRO ENFANT

8€90

Les 12 pièces

Notre buffet cocktail



Assortiment de plusieurs entrées, le tout présenté en assiette individuel.

Effeillé de Saint-Jacques
Céleri rémoulade gelée de wasabi
Mosaïque de volaille et asperges vertes
Tartare de bœuf, brunoise de légumes
Chiffonade de jambon cru
Gravlax de saumon, betterave et concombre
Cannellini de légumes, vinaigrette safranée
Bâtonnet de pavé du nord,
Tome aux fleur des alpages éclair de saison

Minimum 10 personnes

26€90

par personne

Nos cocktails Lunch

Minimum 10 personnes

7€95
par personne

9 pièces par personne

- 1 mini-buisson de 40 brochettes
- 2 brochettes de tortillas
- 2 cubes de St-jacques & pomme granny
- 2 mini-cubes salé
- 2 mignardises sucrées

5€50
par personne

6 pièces par personne

- 1 Tortilla jambon cru
- 1 Focaccia au saumon
- 1 Moelleux provençal
- 1 Sandwich à la truite
- 2 Mignardises sucrées

Nos cocktails dînatoire

Minimum 10 personnes

17€50
par personne

19 pièces par personne

- 1 Cube de St-jacques & pomme Granny
- 1 Focaccia de saumon et yuzu
- 1 Verrine
- 1 Brochette de foie gras et pain d'épices
- 1 Brochette de tortillas
- 1 Pain surprise 48 pièces
- 2 Mini-moelleux provençaux
- 1 Navette à la dinde et julienne de légumes
- 1 Mini-bagnat
- 2 Macarons sucrés
- 1 Mini-tropézienne
- 2 mignardises sucrées

14€80
par personne

15 pièces par personne

- 1 Bun de poulet et concombre
- 1 Brochette de saumon et raifort
- 1 Mini-sandwich à la truite
- 1 Brochette de tortillas
- 2 Moelleux provençaux
- 2 Canapains
- 1 Navette de légumes
- 1 Navette italienne
- 1 Navette suédoise
- 1 Macaron sucré
- 1 Mini-tropézienne
- 2 Mignardises sucrées

Notre charcuterie

à la bonne franquette



PLATEAU GARNI LA BOÎTE TERROIR

26€90

Plateau garni de différentes barquettes composées de chiffonnade de jambon cru et confitures de melon, de rillettes, bâtonnets de légumes.

ARDOISE DU BISTROT

11€90

Assortiment de produits tout autour de la charcuterie: chiffonnade de jambon cru, pâté, jambon, saucisson. A déguster pour l'apéro ou avec un bon vin*.

L'ASSIETTE UNE BELLE TRANCHE

9€90

Assiette composée de tranche toute sorte de pâté en croûte.

L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE APÉRITIVE

8€90

Assortiment de 220 gr de charcuterie, différents saucissons secs, chiffonnade de jambon cru, 30 g d'olives.

99€90

Le kg

**FOIE GRAS
DE CANARD
NATURE**

79€90

Le kg

**LANGUE
LUCULLUS**

Langue de porc en gelée accompagné de foie gras (sur commande uniquement).

Nos entrées

froides



FILET DE SAUMON EN BELLEVUE

Filet de saumon frais accompagné de perles marines, œufs, crevettes bouquet et d'une sauce verte.

COUPELLE DE LA MER

Pavé de saumon, brochette de gambas, crabe, crevettes et perles marines.

COUPELLE DES ÎLES

Cubes d'ananas garni de miettes de crabe crevette décortiquées, crevette bouquet et nappé de sauce cocktail.

VERRINE DE PANNA COTTA DE FOIE GRAS

Verrine de composée d'un crémeux de foie gras façon panna cotta surmonté d'un chutney de fruits de la passion et de pépites de pain d'épices.

VERRINE COCKTAIL

Lèches de saumon fumé, gambas, garniture, saumon, asperges.

6€90

La pièce

6€80

La pièce

6€50

La pièce

5€95

La pièce

5€95

La pièce

ENTREMETS ÉCREVISSE

Crèmeux d'écrevisses avec son cœur coulant déposé sur un biscuit nappé d'une gelée de mandarine.

TOMATE REVISITÉE

Mousse de chèvre avec un cœur coulant de tomate/basilic déposé sur un crumble, le tout en forme de tomate.

COQUILLE DE SAUMON FROIDE

Darne de saumon décoré sur une coquille de perles marines.

TERRINE DE LANGOUSTE

Farce de poisson avec son cœur, un médaillon de langouste et brunisseuse de légumes.

SAUMON FUMÉ TRANCHÉ MAIN

TERRINE DE SAINT-JACQUES

Farce de Saint-Jacques et poisson, marquant de carottes et algues.

5€95

La pièce

5€95

La pièce

4€95

La pièce

3€99

Les 100 g

3€28

Les 100 g

2€99

Les 100 g

Nos entrées

chaudes



COUPELLE DE RIS DE VEAU

Pépites de ris de veau sautées, déglacées au porto et champignons frais.

8€90

La pièce

MARMITE AUX 3 POISSONS

Saumon frais, cabillaud, lieu, moules, crevettes, champignons, sauce normande.

8€90

La pièce

COUPELLE DE LOTTE

Médailon de lotte, accompagné de moules et crevettes nappée d'une sauce marinière.

7€90

La pièce

LA CRAQUANTE

Escargot gros gris (helix Apersa Maxima) croquilles à la farine de blé de soja, pur beurre, ail, échalotte, persil, sel, poivre et aromates.

6€95

La douzaine

VOL-AU-VENT DE RIS DE VEAU

6€90

La pièce

PAPILLOTE DE BAR

Filet de Bar grillé déposé sur un lit de ratatouille de légumes.

6€90

La pièce

FINESSE D'ESCARGOT

Escargot pôtés accompagnés de fèves et champignons sautés le tout sur une fine pâte feuilletée.

6€50

La pièce

COQUILLE SAINT-JACQUES À LA NORMANDE

Noix de saint-jacques pochées, crevettes, champignons et sauce crémée.

5€95

La pièce

COUPELLE DE DORADE

Filet de dorade sébaste, graine de fenouil et oignon confit, sauce à base de fumet de poisson.

5€95

La pièce

COUPELLE DE SAINT-JACQUES

Noix de saint-jacques poêlées et sauce à base de fumet de poisson.

5€95

La pièce

ROULÉ DE SAUMON ET POIREAUX

Pâte feuilletée, saumon, poireaux.

3€45

La pièce

FICELLE PICARDE

2€50

La pièce

CRÊPE FICELLE

2€50

La pièce

BOUCHÉE À LA REINE

2€40

La pièce

TARTELETTE SAUMON POIREAUX

2€40

La pièce

Nos plats

FILET DE CANARD FARCIE AU FOIE GRAS

Filet de canard garni d'une escalope de foie gras et d'une sauce à base de jus de canard.

13€90

La part

SOURIS D'AGNEAU AU ROMARIN

Souris d'agneau avec os rôti et parfumée au romarin.

13€90

La part

CAILLE DÉSSOSÉE FARCIE AU FOIE GRAS

Caille entièrement déssosée, farce fine de volaille et foie gras, accompagnée d'une base de fond de volaille

12€90

La part

SUPRÊME DE PINTADE FARCIE AUX MORILLES

Blanc de pintade désossé farci de morilles et sa base de jus de morilles.

11€90

La part

TOURNEDOS DE BŒUF SAUCE AU CHOIX

La pièce de 150 gr. sauce forestière, rossini, sauce poivre. A voir ensemble

10€90

La part

FINESSE DE LAPIN

Râble de lapin désossé garni d'une farce à base de foie de volaille et de légumes ancien, sauce fond brun.

9€90

La part

CANON DE DINDE

Cylindre de mousse de dinde enroulé dans des feuilles d'épinard, parfumé à la coriande et son jus de veau.

8€90

La part

1€00

Tomate provençale

1€20

Endives braisées

1€30

Fagot de haricot vert

1€30

Fagot de légumes du moment

1€60

Purée de patates douces

1€60

Galette de pomme de terre

1€80

Gratin salardais

1€80

Gratin dauphinois individuel

1€80

Poêlée de légumes glacés

2€00

Pomme de terre reconstituée

2€20

Aumonière de légumes

2€30

Barquette de légumes croquants

2€30

4 lingots de polenta

3€60

La boîte au légumes

et leurs garnitures

MOELLEUX DE PORC

Mignon de porc cuit en basse température nappé d'un crumble à la cacahuète et de sa sauce.

8€90

La part

PALET DE VEAU

Pavé de veau 140 gr, tendre accompagné d'une sauce à base de fond de veau écrémé et d'une chips de lard.

8€90

La part

POT-AU-FEU DE CABILLAUD

Pavé de cabillaud coupé nappé d'une sauce à base de bisque de homard, agrumes et accompagnés d'une poêlée de légumes.

8€90

La part

MAGRET DE CANARD SAUCE AUX CHOIX

Demi magret par personne, sauce forestière, rossini, sauce poivre. A voir ensemble

8€90

La part

PAUPIETTE DES BOIS

cuisse de poulet désossée, farce de volaille, champignons et sa sauce des bois.

7€90

La part

Nos plats uniques

MIJOTÉ DE VEAU À L'ANCIENNE

Veau, vin blanc, champignons de paris carottes, crème, fond de veau.

8€90

La part

SIFFLET DE PINTADEAU FORESTIER

Blanc de pintade farci aux champignons sauce forestière.

8€90

La part

PORCELET GRILLÉ

Tranches de cuissot rôti sauce au miel porto ou madère.

8€90

La part

SALTIMBOCCA DE VEAU

Escalope de veau roulé avec parmesan, farce fine au tartare de tomates.

7€90

La part

JAMBON EN CRÔUTE

Minimum 6 personnes reconstitué en crôte sans garniture.

7€90

La part

COQ OU COQUELET AU VIN

Façon bourguignon ,lardons, vin rouge champignons, un régal.....

7€90

La part

LA PIÈCE DU BOUCHER

Viande sélectionnée par votre boucher pièce de 150 g.

6€90

La part

ROUGAILLE FAÇON ANTILLAISE

Mijoté de porc coupés en cubes cuisiné aux épices, façon antillaise.

6€90

La part

BOULETTE DE VIANDE

Viande haché marinée aux épices

6€20

La part

AIGUILLETTE DE POULET À LA CRÈME

Cuisinés au beurre, fond de volaille, sauce crémeux.

6€20

La part

BŒUF BOURGUIGNON

Viande sélectionnée par votre boucher.

6€20

La part

POT AU FEU

Mijoté et cuisiné par votre traiteur.

6€20

La part

COUSCOUS

Poulet, agneau, merguez, légumes, sauce pois-chiche, semoule.

6€20

La part

PAELLA

Poulet, chorizo, riz, légumes, crevettes, moules, langoustines.

6€20

La part

CASSOULET

Haricot blanc sauce tomate, lard cuit, saucisson, saucisse fumée, francfort.

6€20

La part

CHOUCROUTE GARNIE D'ALSACE

6€20

La part

Nos formules conviviales

PLATEAU BARBECUE

38€90

Pour 4/6 personnes

4 Saucisses du chef, 4 Chipolatas, 4 Merguez, 4 Brochettes de bœuf, 4 Tranches de lard marinés, 4 Brochettes de poulet.

PLATEAU PLANCHA GOURMANDE

12€60

La part

Assortiment de 250 g de viande par personne : mini crépinette, mini-tournedos, mini-escalope de dinde, mini brochette de bœuf mini-saucisse, mini escalope de veau, mini côtes d'agneau. 50 gr de poulet brochette, tomates, salade et verte et vinaigrette galette de pommes de terre, poivrons, courgettes.

PLATEAU PLANCHA ROYALE

10€90

La part

Steack de thon, gambas marinées, mini-brochette de bœuf marinés, filet de canard, mini-escalope de dinde, mini escalope de porc, mini brochette d'agneau, courgettes, tomates, poivrons, oignons, galette de pomme de terre.

PLATEAU PLANCHA CLASSIQUE

8€50

La part

Assortiment de 250 gr de viande par personne : mini crépinette, mini-tournedos, mini-escalope de dinde, mini brochette de bœuf mini-saucisse, mini escalope de veau, mini escalope de canard mini-côtes d'agneau marinées.

WOK DE PAELLA

7€20

La pièce

Poêlé garnie de notre paella complète (blanc de poulet émincé, riz, légumes, chorizo, encornets, crevettes bouquet et son jus.) Le tout prêt à être réchauffé devant vos invités, compris entre 20 et 30 personnes.

PLATEAU RACLETTE

7€20

Par personne

Assortiment de 200 gr de charcuterie: jambon cru, rosette, jambon blanc, roulade, bacon, lard fumée, jambon de poulet

PLATEAU FONDUE AUX 4 VIANDES

6€95

Par personne

Assortiment de 250 gr par personne: rumsteck, mignon de porc, dinde, noix de veau.

PLATEAU COCHONAILLE

5€20

Par personne

Assortiment 150 gr de charcuterie par personne Le tout présenté sur un plat : rosette, roulade, terrine, saucisson à l'ail, jambon cru, salami, olives et cornichons.

* Location d'appareil : 8.00€ l'appareil. Appareil à paëlla pour 8 pers. Maximum. Appareil à plancha pour 6 pers. Maximum. Pour mieux vous servir, veuillez commander à l'avance. Réserver au plus vite stock limité. Conditions générales de locations : un chèque de 100€ vous sera demandé pour toute location de matériel. L'appareil devra être restitué dans la semaine qui suit. Si l'appareil ne nous est pas rendu ou sale ou détérioré. Le chèque de caution sera encaissé.

Nos buffets

froids

Minimum 10 personnes

L' ELÉGANT

27€90
par personne

- Effiloché de Saumon fumé et sa garniture
- Mosaique de volaille et asperges blanche
- Médaille de veau
- Emincé de filet de canard au miel et sésame
- Salade croquante (concombre, maïs, tomate, pâtes)
- Salade de pomme de terre périgourdine
- Salade indienne (carotte, chou, fève et pomme)
- Plateau de fromage et sa salade verte
- Dessert à choisir dans notre carte

LE FLAMBOYANT

20€90
par personne

- Terrine de Saint-Jacques, sauce verte et sa garniture Tranche de lucullus accompagné d'une confiture
- Rôti de bœuf
- Carré de porc glacé aux épices
- Farfalles au poulet grillé
- Salade autour des céréales
- Pomme de terre provençale
- Plateau de fromage et sa salade verte

BUFFET BARYTON

16€90
La part

1 entrée à choisir

- Médaille de saumon (1 tranche de saumon cuit 50 g), salade d'oeufs, macédoines, tomates, olives.
- ou**
- Coupelle Thalassa (salade julienne de carotte, tomate, œuf, surimi, filet de lieu sauce cocktail)
- Assortiment de viandes, volailles et charcuteries
- Efeuillé de Rôti de jambon cru et cuit + nos meilleurs charcuteries « maison »
- Duo de de rôti de bœuf cuit en chiffonade et salami danois
- Pain de veau à la liqueur de coquelicot, bouquet de fleur de légumes
- Cap canaries : cuisses de poulet rôti, poulet fumé et grignottes, sauce mojo et verte
- Assortiment équilibré de crudités et salades de saison
- Plateau « box » sauces et condiments, assortiments de sauces variées froides, olives, cornichons, petits oignons

BUFFET TÉNOR

14€90
La part

- Jambon de pays
- Aumônière au thon
- Terrine de poisson
- Présentation de crevettes
- Panaché de terrine charcutières
- Porc, volaille, viande rouge
- Les meilleurs sélections du moment *Nous privilégions la fraîcheur*
- Assortiment équilibré de crudités et salades de saison
- Plateau « box » sauces et condiments
- Assortiments de sauces variées froides.

LE PRESTIGE

16€90
par personne

- Filet de saumon bellevue et ses garnitures
- Emincé de blanc de poulet en gelée
- Rosace de jambon aux herbes
- Salades de pâtes au pesto coleslaw (chou blanc, carotte)
- Pomme de terre rosa (moutarde ancienne, oignons)
- Plateau de fromage et sa salade verte

LA GOURMANDISE

17€90
par personne

- Chiffonade de jambon cru italien
- Chaud froid de limande et ses perles marines
- Duo de crudités
- Mignon de porc tranché
- Rôti de dinde
- Farandole de salades composées taboulé, salade de pâte andalouse, pomme de terre, et haricots verts
- Plateau de fromage et sa salade verte

BUFFET SOPRANO

12€90
La part

- Cochonnailles
- Duo de terrines de poissons
- Œufs mayonnaises
- Présentation de crevettes
- Duo de volaille
- Viande rouge
- Assortiment équilibré de crudités et salades de saison,
- Plateau « box » sauces et condiments, assortiments de sauces variées froides.

LE MENU DES ENFANTS

7€50
Par personne

- Ficelle picarde
- Pépites de poulet pané
- Pomme Dauphines

Nos menus

et buffets chauds

GUY DE MAUPASSANT

29€90
La part

Petits fourds chauds (3 pièces)

ou

Verrines (2 pièces)

Assiette de Foie gras

ou 1/2 homard garni

Mini waterzoi marin

ou Coupelle de ris de veau

Filet mignon de porc aux pleurotes

ou

Souris d'agneau de 7 heures

Garnitures aux choix

ANDRÉ VERLAINE

24€90
La part

Petits fourds chauds (3 pièces)

ou

Verrines (2 pièces)

Assiette Landaise

ou Marmite de Saint-Jacques aux poireaux

Tournedos de bœuf **ou** Magret de canard

Garnitures aux choix

Salade mêlée/3 fromages

ARTHUR RIMBAUD

19€90
La part

Petits fourds chauds (3 pièces)

Assiette papillon de canard en habit festifs:

ou Marmite aux 3 poissons

Sifflet de pintadeau forestier

ou Grenadin de veau aux senteur des bois

Garnitures aux choix

Salade mêlée/3 fromages

MENU VICTOR HUGO

16€90
La part

Petits fourds chauds (3 pièces)

Assiette de saumon rose

ou Assiette Scandinave

Caille gris blanc

ou

Porcelet grillé sauce Normande

Garnitures aux choix

Salade mêlée/3 fromages

LES ALLERGÈNES

- La crêpe ficelle : lait y compris le lactose, œufs.
- Le croissant jambon/ fromage : œufs, lait y compris le lactose.
- Le rôti de tournedos : aucun allergènes.
- La salade de betterave : soja.
- La salade de blé : poisson, moutarde, soja.
- La salade de haricots vert : poisson, moutarde, soja.
- La salade de pâtes : poisson, moutarde, soja.
- La salade de pâtes au pesto : soja, moutarde, poisson.
- La salade de pomme de terre vinaigrette : noix, œufs, moutarde, soja.
- La salade gauloise : œufs, moutarde, soja.
- La salade normande : œufs, moutarde, soja.
- La salade parisienne : noix, œufs, moutarde, soja.
- La salade paysanne : soja, moutarde, œufs.
- La salade périgourdine aux gésiers de canard confits et vinaigre de noix : noix, œufs, moutarde, soja.
- La salade piémontaise : œufs, soja.
- La salade riz niçois au thon : crustacés, soja, céleri, moutarde, œufs.
- La 1/2 langouste à la parisienne : poisson.
- La 1/2 langouste prestiges sur lit de mer : poisson.
- L'allumette jambon/ fromage : œufs, lait y compris le lactose.
- L'andouille de vire : lait à l'exception de lactose.
- L'antipastis : soja.
- L'aumônière au thon (crêpes farcie): lait à l'exception de lactose, Poisson, œufs, gluten.
- L'aumônière de chapon et foie gras : lait à l'exception de lactose, poisson, œufs, gluten
- La barquette de mayonnaise : poisson, moutarde, céleri, soja, crustacés.
- Les bifteck : aucun allergènes.
- Le bigorneau : mollusques, crustacés.
- La blanquette de la mer : poisson.
- La blanquette de veau crue (épaule, bas carré) : aucun allergènes.
- La bouchée a la reine : lait y compris le lactose, œufs.
- Le bouquet crevette rose : mollusques, crustacés.
- Le bourguignon : aucun allergènes.
- Les brochettes de canard nature : aucun allergènes.
- Les brochettes de porc nature : aucun allergènes.
- Le bulot : mollusques, crustacés.
- Les Buns-on-rols de fruit de mer : lait y compris le lactose, œufs.
- Le cabillaud sauce dieppoise : poisson.
- La cassolette aux 3 poissons : lait y compris le lactose, œufs.
- La cassolette de poisson : lait y compris le lactose, œufs.
- La cassolette de Saint- Jacques : lait y compris le lactose, œufs.
- La cassolette du pêcheur : lait y compris le lactose, œufs.
- La cassolette périgourdine : lait y compris le lactose, œufs.
- La cassolette Saint-Jacques poireaux tête de lion : lait y compris le lactose, œufs.
- Le chausson dieppois : fruit à coque, œufs, poisson, mollusques.
- Le chorizo : lait à l'exception de lactose.
- Le citron : poisson, moutarde, céleri, soja, crustacés.
- Le coffret de 24 petits fours chaud : mollusques, grain de sésame, poisson, œufs, fruit à coque, moutarde, crustacés
- Le collier d'agneau : aucun allergènes
- Les condiments pour crudités : poisson, moutarde, soja.
- La coquille de saumon : poisson
- La coquille de surimi : poisson
- La coquille Saint- Jacques à la normande : lait y compris le lactose, œufs.
- La côte d'agneau : aucun allergènes.
- La côte d'agneau découverte : aucun allergènes
- La côte d'agneau filet double : aucun allergènes
- La côte de veau : aucun allergènes
- La côtes de porc : aucun allergènes
- La ôtes de porc échine : aucun allergènes
- La côtes de porc filet: aucun allergènes
- La coupelle d'églefin : œufs, lait y compris le lactose, noix.
- La coupelle de Saint-Jacques : noix, lait y compris le lactose, œufs.
- La coupelle de cabillaud : noix, lait y compris le lactose, œufs.
- La coupelle de loup : noix, lait y compris le lactose, œufs.
- La coupelle de ris de veau : lait y compris le lactose, œufs.
- La coupelle Thalassa : noix, lait y compris le lactose, œufs.
- La crevettes sauce cocktail : crustacés, soja, céleri, moutarde, poisson.
- Le croque monsieur :œufs, lait y compris le lactose.
- Le croque norvégien : œufs, lait y compris le lactose.
- Les coquilles d'escargots recette bourguignonne : lait y compris le lactose, œufs.
- La croustade d'escargot : lait y compris le lactose, œufs.
- La cuisse de canard : aucun allergènes.
- La cuisse de lapin : aucun allergènes.
- La cuisse de poulet : aucun allergènes.
- La demi langouste à l'armoricaine : crustacés.
- L'entrecôte : aucun allergènes.
- L'entrecôte marinée : aucun allergènes.
- L'entrecôte pièce : aucun allergènes.
- L'épaule d'agneau : aucun allergènes.
- L'épaule d'agneau sans os : aucun allergènes.
- L'escalope de dinde : aucun allergènes.
- L'escalope de porc dit pluma : aucun allergènes.
- L'escalope de poulet filet : aucun allergènes.
- L'escalope de veau : aucun allergènes.
- L'escargot de Bourgogne : lait y compris le lactose, œufs.
- L'escargotine de bourgogne : lait y compris le lactose, œufs.
- Le faux filet : aucun allergènes.
- Le faux filet mariné : aucun allergènes.
- Le feuilleté niçois : lait y compris le lactose, œufs.
- Le feuilleté saumon oseille : lait y compris le lactose, œufs.
- Le ficelle picarde : œufs, lait y compris le lactose.
- Le filet de veau : aucun allergènes.

- Le filet de bœuf nature : aucun allergènes.
- Le filet de lotte à l'armoricaine : poisson.
- Le filet de poulet simple : aucun allergènes.
- Le filet de sole sauce tropicale : poisson.
- Le filet mignon de porc : aucun allergènes.
- Le foie de génisse : aucun allergènes.
- Le foie de porc : aucun allergènes.
- Le foie de veau : aucun allergènes.
- Le foie gras de canard truffé 1 % : poisson.
- Le foie gras de canard nature : poisson.
- Le foie gras poêlé sur brioche façon : gluten.
- La fondue de bœuf : aucun allergènes.
- La gambas ail et artichaut confits : crustacés.
- La gambas marinée à l'ail : crustacés.
- La gambas marinée provençales : crustacés.
- Le gâteau de riz : lait y compris le lactose, œufs.
- Le gigot d'agneau en tranche : aucun allergènes.
- Le gigot d'agneau entier : aucun allergènes.
- Le gigot d'agneau raccourci : aucun allergènes.
- Le gratin dauphinois individuels : gluten.
- Le haché en vrac : aucun allergènes.
- L'huître : mollusques, crustacés.
- Le jarret de bœuf avec os : aucun allergènes.
- Le jarret de veau : aucun allergènes.
- La joue de bœuf coupées : aucun allergènes.
- La langue de bœuf : aucun allergènes.
- La langue de veau : aucun allergènes.
- Le lapin entier : aucun allergènes.
- La macédoine de légumes : soja, moutarde.
- Le magret de canard : aucun allergènes.
- La marmite de gambas et Saint-Jacques beurre d'agrumes : lait y compris le lactose, œufs.
- Le mini cake aux olives/ jambon : œufs, lait y compris le lactose.
- Le mini calamars grillé à la provençale : crustacés, soja, Mollusques.
- Le mini cocotte de lotte à l'armoricaine : lait y compris le lactose, œufs.
- Le mini poivron 3 couleurs ricotta : soja.
- Le mini poivron farcie au thon : soja.
- Le mini poivron farcie fromage miel : soja.
- Le mini Saint-Jacques beurre ail et persil : lait y compris le lactose, œufs.
- Le moelleux au morbier : lait y compris le lactose, œufs.
- Le moelleux au morbier et fromages : lait y compris le lactose, œufs.
- La moules farcies recette au persil : lait y compris le lactose, œufs.
- La noix Saint-Jacques et gambas aux petit légumes : poisson.
- L'œuf mayonnaise : poisson, moutarde, céleri, soja, crustacés.
- L'onglet de bœuf : aucun allergènes.
- Le paleron : aucun allergènes.
- La palette de porc fumée : aucun allergènes
- La papillote de bar : lait à l'exception de lactose, poisson, œufs, fruit à coque.

- La paupiette de dinde : aucun allergènes.
- La paupiette de saumon sauce hollandaise : poisson.
- La paupiette de veau : aucun allergènes.
- Le pied de veau : aucun allergènes.
- La pince de crabe : mollusques, crustacés.
- La pintade : aucun allergènes.
- Le plateau box sauces et condiments : poisson, moutarde, soja.
- Le plateau de 24 pièces froid : crustacés, moutarde, fruit à coque, œufs, poisson, grain de sésame, mollusques.
- Le plateau de verrines (plateau de 12 pièces) : sulfite E220 - E228, poisson, œufs, moutarde.
- Le poisson du jour selon arrivage : poisson.
- La poitrine d'agneau : aucun allergènes
- La poitrine de porc : aucun allergènes.
- La poitrine de porc marinée : aucun allergènes.
- La pommes charlotte au cabillaud et tomates confites : soja, céleri, fruit à coque, œufs, poisson.
- Le poulet : aucun allergènes.
- Le poulet 120 jours : aucun allergènes.
- Le poulet bio : aucun allergènes.
- La présentation de crevettes : poisson, moutarde, céleri, soja, crustacés.
- La quenelle de brochet sauce safrané et maçon blanc : poisson.
- La quiche au fromage : lait y compris le lactose, œufs.
- La quiche au thon : lait y compris le lactose, œufs.
- La quiche aux poireaux : lait y compris le lactose, œufs.
- La quiche grosse part avec salade : lait y compris le lactose, œufs.
- La quiche lorraine : lait y compris le lactose, œufs.
- La quiche oignon : lait y compris le lactose, œufs.
- Le ris de veau : aucun allergènes.
- Le risotto au chocolat : lait y compris le lactose, œufs.
- Les rognons de veau : aucun allergènes.
- Le rond d' Auvergne : lait à l'exception de lactose.
- La rosette : lait à l'exception de lactose.
- La rosette a l' ancienne : lait à l'exception de lactose.
- Le rôti de porc échine : aucun allergènes.
- Le rôti de porc filet : aucun allergènes
- Le rôti épaule bas de carré (cuisson cocotte) : aucun allergènes.
- La rouelle de porc : aucun allergènes.
- La roulade jambon : lait à l'exception de lactose.
- Le roulé au fromage : lait y compris le lactose, œufs.
- Le rumsteck : aucun allergènes.
- La salade du pêcheur : poisson, soja.
- La salade coleslaw : soja, céleri, moutarde, œufs.
- La salade de carottes râpées : soja, céleri, moutarde, œufs.
- La salade de céleri rémoulade : soja, céleri, Moutarde, œufs.
- La salade de champignons à la grecque : soja.
- La salade de concombre : œufs, moutarde, céleri, soja.
- La salade de gambas aux mandarine : soja, poisson.
- La salade de perles marines : poisson, soja.
- La salade grecque : soja, œufs, lait y compris le lactose.
- La salade Hawaï au poulet rôti, ananas et petit légumes : œufs, moutarde, soja.

- La salade irlandaise : soja, poisson.
- La salade Kosko : œufs, moutarde, céleri, soja.
- La salade mêlé avec 3 fromages : lait y compris le lactose, œufs, moutarde, soja.
- La salade verte gourmande : soja, moutarde, œufs, lait y compris le lactose.
- Le salami : lait à l'exception de lactose.
- La saucisse perche : lait à l'exception de lactose.
- Le saucisson à l'ail : lait à l'exception de lactose.
- Le saucisson sec : lait à l'exception de lactose.
- Le saucisson sec camembert : lait à l'exception de lactose.
- Le saumon fumé tranché main : poisson
- Le sauté d'agneau (épaule ou gigot) : aucun allergènes.
- Le soufflé au bleue : lait y compris le lactose, œufs.
- Le soufflé au chèvre : lait y compris le lactose, œufs.
- Le soufflé au chorizo : lait y compris le lactose, œufs.
- Le soufflé au fromage : lait y compris le lactose, œufs.
- Le steak de bœuf Wagyu : aucun allergènes.
- Le steak haché : aucun allergènes.
- Le taboulé : soja, Céleri, œufs.
- La tarte fine de Saint-Jacques sur lit de poireaux : lait à l'exception de lactose, poisson, œufs, gluten.
- La tarte aux camembert : lait y compris le lactose, œufs.
- La tarte fine de Saint-Jacques sur son lit de poireaux : lait y compris le lactose, œufs, gluten.
- Le tendron de veau : aucun allergènes.
- La tête de veau : aucun allergènes.
- Le tiramisu : lait y compris le lactose, œufs.
- Le toast froid : crustacés, moutarde, fruit à coque, œufs, poisson, grain de sésame, mollusques.
- La tomate cerise : poisson, moutarde, céleri, soja, crustacés.
- Le tournedos : aucun allergènes.
- Le tourteau entier : mollusques, crustacés.
- Le trio choux jambon comté : soja, moutarde, œufs, lait y compris le lactose.
- Les tripes à la mode de Caen : sulfite E220 - E228, céleri, soja, gluten.
- Les tripes à la mode de Caen Saint- Marcou : sulfite E220 - E228, céleri, soja, gluten.
- La truite fumée : poisson.
- Les verrine salées : sulfite E220 - E228, poisson, œufs, Moutarde .
- Le yaourt parfum selon arrivage : œufs , lait y compris le lactose.

NOS PRODUITS SONT FABRIQUÉS DANS NOS ATELIERS



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE TRAITEUR (pour les particuliers)

Votre commande traiteur ne sera validée qu'après ces deux conditions

1) Le versement d'un acompte de 50 % de la prestation par chèque, CB ou espèces contre reçu d'un ticket de caisse magasin, au plus tard 15 jours avant la date de la réception pour les commandes. (le solde étant à régler lors du retrait au magasin ou lors de la livraison).

2) Le dépôt d'un chèque de caution vous sera demandé pour toute commande traiteur nécessitant du matériel ou de la vaisselle.

Le matériel doit être rendu propre au plus tard le jeudi 19 h, suivant la réception du week-end précédent.

Le chèque de caution vous étant ainsi restitué, s'il n'y a pas de détérioration constatée (tout ou partie du chèque de consignation pouvant être encaissé).

Identification et valeur des cautions

- Pour les buffets, cocktails, repas, par tranche de 10 personnes	40,00 €
<i>(A titre indicatif, chaque présentoir ou escalier traiteur, PVC, polystyrène ou verre coûte neuf de 20,00 € à 250,00 € pièce).</i>	
- La petite pierrade électrique	25,00 €
- La grande pierrade électrique	40,00 €
- L'appareil gourmet pour 2 personnes	10,00 €
- La couscoussière	40,00 €
- Le barbecue de 20 à 40 personnes	150,00 €
- L'étuve électrique	3.000,00€
- La caution sur estimation pour la location de vaisselle et d'autre matériel.	

Livraisons

- Forfait minimum fixe (départ camion) de 10,00 € dans un rayon de 0 à 5 km (0 à 10 km AR)
- Offertes pour toutes commandes supérieur à 200,00 € dans un rayon de 10 km (20 km A-R)
- Offertes pour toutes commandes supérieur à 400,00 € dans un rayon de 20km (40 km A-R)
- Facturation à 0,95 € TTC/ km au-delà

Non compris dans les tarifs affichés

- Le nettoyage du matériel rendu sale
- Le Personnel de cuisine .
- Le service, le nappage, les serviettes, les boissons, la vaisselle, les décorations, la livraison

Toute commande doit être confirmée par mail contact@butcher.fr ou SMS au 00 00 00 00 00



Adresse

Code postal - Ville

Tél. 00.00.00.00.00

LOGO

NOUS VOUS
ACCUEILLONS

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Du mardi au samedi de 8 h à 19 h non-stop

contact@butcher.fr
Site : *www.butcher.fr*

 MaisonButcher

Venez nous rejoindre

