

Pour NOËL : prise des commandes jusqu'au Mardi 19 décembre inclus
 Pour le NOUVEL AN : prise des commandes jusqu'au Mardi 26 décembre avant 12h00

Passer ces dates nous ne pourrions effectuer vos commandes qu'en fonction des stocks disponibles

Menu Gourmand 17.95 euros par personne

Quantité:

- Pour l'Apéritif*
2 mini-feuilletés à réchauffer
2 mini-cakes au foie gras et à la figue
- Entrée froide*
+
Médailillon de bloc de foie gras de canard 30 %
avec son confit d'oignons
- +
Coquille Saint Jacques à la Normande
ou
Cassolette aux deux poissons
(colin et saumon)
- +
Civet de chevreuil
sauce grand veneur (env. 220 g)
ou
Moelleux de chapon braisé
sauce foie gras et morilles au Champagne (env. 250 g)
- +
Garniture
Gratin Dauphinois aux Girolles (100 g env.)

Aucunes modifications ne sera possible dans nos lots et Menus.

Menu Prestige 25.80 Euros par personne

Quantité:

- Pour l'Apéritif*
1 Mini-Burger
+ 1 Verrine de bloc de foie gras
pommes et Speculoos
- + 1 Verrine de perles océanes et saumon fumé
- Entrée froide*
+
1 Tr. Saumon fumé au bois de Hêtre
accompagné d'1 Tr. de Terrine aux écrevisses et crabe tourteau (50 g)
- +
Entrées chaudes au choix
1 Cassolette de ris de veau
sauce crémée aux morilles
ou
1 Cassolette d'escargots de Bourgogne
et cèpes en estouffade
- +
Fricassée de filet de caille
sauce aux pleurotes (env. 220 g)
accompagnée de son gratin Dauphinois à la crème (100 g env.)
- +
Plats chauds au choix
3 Médallions de filet mignon de porc
aux agrumes
accompagné de sa purée de patate douce (100 g env.)

Lot de Fête de Fin d'année 240,00 Euros

Quantité:

- 2 Repas complets pour 10 personnes
Prix de revient par personne : 12,00 €
Soit: 24 mises en bouches, 1 entrée froide, 1 entrée chaude, 1 plat chaud au choix
24 mises en bouches, 2 entrées chaudes, 1 viande à cuire
- 48 Mises en bouche pour l'Apéritif
+
1 Bloc de foie gras de canard
30 % morceaux (boîte de 400 g net)
+
10 Croustades de noix de st Jacques
+
10 Bouchées au ris de veau
+
10 Cassolettes aux deux poissons (colin et saumon)
+
10 Parts de Filet mignon de porc
aux agrumes (1 part = 3 médaillons)
ou
10 Cuisses de pintade farcies
sauce forestière
+
1 Rôti de chapon farci aux 3 champignons (1.5 kg env.)
Garniture:
Gratin Dauphinois à la crème
(20 parts, 1 Plat de 2 kg env.)

Aucunes modifications ne sera possible dans nos lots et Menus.

Lot Gastronomique 269,00 Euros

Quantité:

- Pour 10 personnes, 2 repas minimum
Prix de revient par personne : 13,45 €
Soit: 24 mises en bouches, 1 entrée froide, 1 entrée chaude, 1 plat chaud
24 mises en bouches, 2 entrées chaudes, 1 viande à cuire au choix
- 48 Mises en bouche pour l'Apéritif
+
1 Bloc de Foie gras de canard
30 % morceaux (boîte de 400 g net)
+
10 Croustades de noix de st Jacques
+
10 Coquilles st Jacques à la Normande
+
10 Douzaines d'escargots façon Bourguignonne
+
10 Suprêmes de pintade sauce forestière
+
1.5 kg env. de Façon Tournedos
ou
1 Chapon fermier prêt à cuire (2,5 à 3 kg env.)
Garniture:
Gratin Dauphinois à la crème
(20 parts, 1 plat de 2 kg env.)

Aucunes modifications ne sera possible dans nos lots et Menus.

Menu Gastronome 28.95 Euros par personne

Quantité:

- Pour l'Apéritif*
1 Mini-burger
+ 1 Verrine de bloc de foie gras
pommes et Speculoos
+ 1 Mini brioche escargot pur beurre
- Entrée froide*
+
Foie gras entier mi-cuit
servi avec son confit de figues et son pain d'épices de Noël
- +
Entrées chaudes au choix
1 Cassolette de ris de veau
sauce crémée aux morilles
ou
1 Cocotte de noix de st Jacques
façon blanquette
- +
Tournedos de filet de boeuf façon burger
(oignons confits, tranche de bloc de foie gras et roquette)
ou
Filet de canard aux figues
sauce de bloc de foie gras de canard
- Plats chauds au choix*
Garnitures :
Fondant de Vitellote aux éclats d'amandes
+ Endives braisées

Nous privilégions les produits français, mais selon les marchés, ne pouvant satisfaire votre demande, nous mettons à votre disposition des produits d'origine Union Européenne.

du 19/12 au 03/01
nous ne ferons pas
de livraison



Vos Bouchers
et leur service
Traiteur
"Le Petit Gourmet"
vous proposent :

Offre valable du 08 au 31 Décembre 2017

Rosbif Périgourdin (mousse de canard)	Le kg pour	16,90 euros
Saumon Fumé au bois de Hêtre	La plaque de 600 g	19,90 euros
Gratin Dauphinois vendu au plateau de 2 kg	Le kg pour	4,90 euros

Notre devise, la qualité à des prix étudiés pour passer d'agréables fêtes de fin d'année.

Passez vos commandes le plus tôt possible directement sur votre point de vente.

Aucune commande ne sera prise par téléphone.

Pour certaines commandes importantes, un acompte pourra vous être demandé.

Boucherie B.V.M.
36, rue Marcel Lefèvre
27700 LES ANDELYS
Fax 02 32 54 08 71
Tél. 02.32.54.02.98
e-mail : boucheriebvm-lesandelys@orange.fr
Livraison à domicile uniquement pour le magasin des ANDELYS
Sur un rayon de 40 km au prix de 12,95 € (hors 40 et 60 km au prix de 18,95 €)

Boucherie du Parc
Parc Activités de la Route des Falaises
Voie de l'Equerre
27100 VAL DE REUIL
Fax 02 32 61 25 46
Tél. 02.32.61.25.56

Royaume de la Viande
Hameau le Ramponneau (Discount LIDL)
76400 SAINT LEONARD
Fax 02 35 10 71 64
Tél. 02.35.10.02.43

Palais de la Viande
514, rue Aristide Briand (Magasin LIDL)
27130 VERNEUIL SUR AVRE
Fax 02 32 37 26 34
Tél. 02.32.31.23.26

Boucherie B.V.M.
Rue de Saint Yon (Magasin LIDL)
76800 ST ETIENNE DU ROUVRAY
Fax 02 35 64 15 52
Tél. 02.35.64.13.74

Boucherie B.V.M.
Route de Beauvais
76220 FERRIÈRES EN BRAY
Tél : 02.35.90.66.67
Fax : 02.35.90.66.96

Boucherie B.V.M.
Zone Artisanale Le Débucher
28260 ANET
Tél/Fax 02.37.62.35.58

Boucherie B.V.M.
Zone Commerciale
Les Corallines
2 Rue Georges Besse
28100 DREUX
Tél/Fax : 02.37.43.24.04
mail : dreuxbe@orange.fr

Boucherie B.V.M.
81, Boulevard Georges Pompidou
14000 CAEN
Tél/Fax 02.31.86.63.83

Le Petit Gourmet
Service Traiteur
22, rue Saint Pierre
27430 PORTE JOIE
Fax 02 32 40 69 65
Tél. 02.32.50.79.30
Mail: contact@petitgourmet-traiteur-normandie.com

modes de paiement : carte bleue, espèces, chèque, tickets restaurants

Ne pas jeter sur la voie publique

Menu de Fête à 15.95

Quantité:

- Pour l'Apéritif*
3 Mini-gougères au fromage
- Entrée froide*
+
Médailillon de saumon ou surimi
accompagné de sa macédoine de légumes
- +
Entrée chaude
Croustade de noix de st Jacques
- +
Plat chaud
Cuisse de pintade farcie sauce forestière
Garniture:
Gratin Dauphinois à la crème (100 g env.)

Menu Enfant à 8.00 euros par personne

Quantité:



- Crêpe au jambon
+
Aiguillette de poulet à la crème
+
2 Pommes Paillassons
+
Brochette de Chamallows avec coulis de chocolat

Prix valables du 08 au 31 Décembre 2017

Pour vos cocktails de fêtes de fin d'année €		Qté
1 Assortiment cocktails à réchauffer: mini-pizza, friand, bouchée, quiche, etc ...	La Pièce	0.80
2 Assortiment de cocktails à réchauffer: mini-pizza, friand, bouchée, quiche, etc ...	La boîte de 340 g env. 15 pièces	7.50
3 Cuillère fantaisie de mousse fromagère au saumon	La Pièce	1.95
4 Cuillère fantaisie de risotto aux crevettes	La Pièce	1.95
5 Cuillère fantaisie de riz cocktail et crabe	La Pièce	1.95
6 Gougère au fromage	La Pièce	0.40
7 Gougère au fromage, le plat de 20 pièces		7.50
8 Les 16 mini-bouchées d'Escargots	Pour	8.95
9 Mini brioche escargot pur beurre	La Pièce	0.95
10 Mini-burger	La Pièce	0.95
11 Mini-burger, le plat de 10 pièces		8.95
12 Mini cake au foie gras et à la figue	La Pièce	0.80
13 Navettes assortis, le plat de 20 pièces		16.90
14 Pain surprise apéritif Charcuterie (env. 40 toasts)	La Pièce	23.95
15 Pain surprise apéritif Fromage (env. 40 toasts)	La Pièce	23.95
16 Pain surprise apéritif Poisson (env. 40 toasts)	La Pièce	23.95
17 Pâté en croûte lunch aux noisettes (450 g)	La Pièce	5.95
Verrines froides		
18 Verrine de bloc de foie gras 30% et figues (35 g)	La Pièce	1.95
19 Verrine de bloc de foie gras pommes et Speculoos (40 g)	La Pièce	1.95
20 Verrine de la mer (35 g)	La Pièce	1.95
21 Verrine de noix de St-Jacques (70 g)	La Pièce	2.95
22 Verrine duo de gambas et mangue (40 g)	La Pièce	1.95
23 Verrine fraîcheur saumon - roquette - basilic (70 g)	La Pièce	2.95
24 Verrine perles océanes (35 g)	La Pièce	1.95
25 Plateau de verrines (9 pièces x 35 g)	Plateau	15.95
x3 Verrines perles océanes (24)		
x3 Verrines de la mer (24)		
x3 Verrines de bloc de foie gras de canard 30 % et figues (18)		
Entrées Froides "Mer"		
26 Coquille de crabe (macédoine)	La Pièce	3.50
27 Coquille de crabe (macédoine)	Les 6 pièces	18.00
28 Coquille de saumon (macédoine)	La Pièce	3.50
29 Coquille de surimi (macédoine)	La Pièce	3.50
30 Coquille de surimi (macédoine)	Les 6 pièces	18.00
31 Demi-langouste (préparée sur plat)	La Pièce	18.95
32 Millefeuille aux crêpes (Minimum 10 parts)	La Part	5.95
33 Saumon fumé au bois de Hêtre	La Plaque de 600 g	19.90
PROMO		
34 Saumon fumé avec terrine aux écrevisses et crabe tourteau	La part	4.90
Entrées Froides "Terre"		
35 Bloc de foie gras de canard 30 % morceaux (50 g env.) avec confiture de figues et pain d'épices	La Boîte de 400 g	14.90
36 Médaille de foie gras de canard entier mi-cuit (50 g env.) avec confiture de figues et pain d'épices	La Pièce	7.95
37 Terrine de foie gras de canard entier mi-cuit (soit 56.00 € le kg)	La Pièce de 500 g	32.90
Les entrées froides sur plats (vendu uniquement en plat pour 4, 6 ou 10 personnes)		
38 Médaille de foie gras de canard entier mi-cuit avec confiture de figues et pain d'épices	Plat pour 4 personnes	31.80
39 Médaille de foie gras de canard entier mi-cuit avec confiture de figues et pain d'épices	Plat pour 6 personnes	47.70
40 Médaille de saumon rose sur lit de macédoine	Plat pour 4 personnes	14.00
41 Médaille de saumon rose sur lit de macédoine	Plat pour 6 personnes	21.00
42 Médaille de surimi sur lit de macédoine	Plat pour 4 personnes	14.00
43 Médaille de surimi sur lit de macédoine	Plat pour 6 personnes	21.00
44 Plat de charcuterie saucisson sec, saucisson à l'ail, salami, roulade et andouille	Plat pour 10 personnes	31.00
45 Saumon fumé avec terrine aux écrevisses et crabe tourteau	Plat pour 4 personnes	18.00
46 Saumon fumé avec terrine aux écrevisses et crabe tourteau	Plat pour 6 personnes	27.00
Les viandes froides sur plat		
47 Éventail de viandes froides : rôti de bœuf, rôti de porc et pilon de poulet (vendu uniquement en plat pour 10 personnes)	Plat pour 10 personnes	49.50
48 Jambon à l'os reconstitué et décoré (entre 3.5 kg et 4 kg - env. 25 à 30 parts)	La Pièce	59.95
Nos Farcis, Galantines, Ballotines		
49 Ballotine de faisán	Le kg	18.90
50 Ballotine de volaille	Le kg	10.95
51 Galantine de canard	Le kg	18.90
52 Petit canard sur plat (mousse) 50 g	La pièce	1.95

Ne pas jeter sur la voie publique

Entrées Chaudes "Mer" €		Qté
53 Cassolette de St Jacques	La Pièce	4.40
54 Cassolette aux 2 poissons (colin - saumon)	La Pièce	3.95
55 Cocotte de noix de St Jacques façon blanquette	La Pièce	6.20
56 Cocotte de saumon et gambas parfumée aux agrumes	La Pièce	4.50
57 Coquille de cabillaud aux petits légumes	La Pièce	3.95
58 Coquille St Jacques à la Normande	La Pièce	3.95
59 Croustade de St Jacques	La Pièce	3.75
60 Ronde de St Jacques aux petits légumes	La Pièce	2.95
61 Tourte Noix de St Jacques et ris de veau	La Pièce	3.30
62 Tourte Noix de St Jacques et ris de veau	Les 6 Pièces	19.20
63 Vol au vent St Jacques et écrevisses	La Pièce	2.80
64 Vol au vent St Jacques et écrevisses	Les 6 Pièces	15.60
Entrées Chaudes "Terre"		
65 Bouchée à la reine	La Pièce	1.95
66 Bouchée à la reine	Les 6 Pièces	10.80
67 Bouchée de ris de veau	La Pièce	3.25
68 Cassolette d'escargots de Bourgogne et cépes en étouffade	La Pièce	4.20
69 Cassolette de ris de veau sauce crémée aux morilles	La Pièce	4.60
70 Crêpes au jambon	La Pièce	1.95
71 Escargots façon Bourguignonne frais,	La Douzaine	4.50
72 Escargots façon Bourguignonne frais,	Les 4 Douzaines	15.90
Les Boudins Blancs		
73 Boudin blanc forestier	Le kg	12.80
74 Boudin blanc forestier par 10 pièces	Le kg	11.80
75 Boudin blanc nature PROMO	Le kg	7.90
76 Boudin blanc truffé (1,1 % truffes noires)	Le kg	15.95
77 Boudin blanc truffé par 10 pièces (1,1 % truffes noires)	Le kg	14.95
Plats Cuisinés à la carte		
Côté "Poissons"		
78 Dos de cabillaud et sa julienne de légumes sauce crustacé 250 g env. avec la sauce	La Part	5.90
79 Dos de sandre au coulis d'écrevisses rouges sauce champagne 250 g env. avec la sauce	La Part	5.90
80 Lotte à l'Armoricaine 250 g env. avec la sauce	La Part	5.90
81 Paupiette de saumon sauce Chablis 200 g env. avec la sauce	La Part	3.90
Côté "Basse-cour"		
82 Aiguillette de poulet à la crème (180 g env. avec la sauce)	La Part	3.70
83 Cuisse de canard sauce cidre et pommes caramélisées (220 g env. avec la sauce)	La Part	4.50
84 Cuisse de pintade farcie sauce forestière (220 g env. avec la sauce)	La Part	4.50
85 Filet de canard aux figues sauce au bloc de foie gras (300 g env. avec la sauce)	La Part	6.90
86 Fricassée de filet de caille sauce aux Pleurotes (220 g env. avec la sauce)	La Part	6.95
87 Moelleux de chapon braisé sauce foie gras et morilles au Champagne (220 g env. avec la sauce)	La Part	5.90
88 Suprême de pintade sauce forestière (250 g env. avec la sauce)	La Part	5.90
89 Tournedos de magret de canard sauce Rossini (250 g env. avec la sauce)	La Part	6.90
Côté "Forêt"		
90 Civet de chevreuil sauce grand veneur (250 g env. avec la sauce)	La Part	5.90

Aucunes modifications ne sera possible dans nos lots et Menus.

Aucunes modifications ne sera possible dans nos lots et Menus.

Côté "Étable" €		Qté
91 Filet de bœuf sauce Rossini 140 g env. la part	La Part	7.95
92 Filet de bœuf en croûte sauce Rossini (minimum 6 personnes, en nombre paire)	La Part	8.95
93 Filet de bœuf sauce Camembert (140 g env. la part)	La Part	7.95
94 Jambon en croûte sauce fine champagne (6 personnes minimum, nombre paire jusqu'à 16 pers.max.)	La Part	5.50
95 Médaille de filet mignon de porc aux agrumes (250 g env. la part avec sauce)	La Part	5.90
96 Ris de veau aux pleurotes (150 g env. la part)	La Part	8.95
97 Tournedos de filet de bœuf façon burger (oignons confits, tranche de bloc de foie gras et roquette)	La Part	9.95
Les Accompagnements, sauces et confitures		
98 Crumble d'aubergines	La Pièce	2.20
99 Écrasé de pomme de terre au bloc de foie gras de canard (100 g)	La Part	2.20
100 Endives braisées (ail - persil)	La Part	2.00
101 Fagot de haricots verts lardés (pièce de 55 g env.)	La Pièce	1.50
102 Fondant de Vitelotte aux éclats d'amandes	La Part	2.50
103 Gratin dauphinois à la crème (la part de 100 g env.)	La Part	2.00
104 Gratin dauphinois à la crème PROMO (Le plat de 2 kg, 20 parts)	Le Plat	9.80
105 Gratin dauphinois aux girolles (la part de 100 g env.)	La Part	2.20
106 Pommes de terre salardaises (la part de 100 g env.)	La Part	2.20
107 Pommes paillassons	La Pièce	0.45
108 Purée de patate douce (la part de 100 g env.)	La Part	2.20
109 tomate à la provençale	La Pièce	1.30
Les Sauces		
110 Sauce aux morilles, poche de 150 g	La Pièce	3.20
111 Sauce grand veneur, poche de 150 g	La Pièce	3.20
Les Confitures		
112 Confiture de figues, pot de 140 g	La Pièce	2.20
113 Confiture d'oignons, pot de 140 g	La Pièce	2.20
Les Volailles de qualité Bouchère		
114 Foie gras frais	Prix au cours	
115 Farce de Noël au Porto (porc, veau, foie de volaille, marrons) conditionnement en barquette alu	Le kg	9.95
116 Pintade fermière	Le kg	8.95
117 Cuisse de pintade	Le kg	8.95
118 Cuisse de pintade, par 2 kilos	Le kg	8.50
119 Suprême de pintade	Le kg	16.80
120 Pintade chaponnée	Le kg	13.95
121 Poule au sol, fermière (pièce de 2,5 kg env.)	Le kg	3.95
122 Cailles très belles (220 g env.)	La Pièce	2.50
123 Cailles très belles (220 g env.)	Les 5 Pièces	10.95
124 Gésiers de volaille confits (pour faire vos salades)	Le kg	11.10
125 Gésiers de volaille confits (rouleau d'1 kg)	La Pièce	9.95
126 Coq pour faire au vin	Le kg	3.95
127 Dinde classe A de qualité n°1 p.a.c.	Le kg	5.95
128 Dinde fermière label rouge effilée	Le kg	11.95
129 Chapon classe A p.a.c. (probablement des promos)	Le kg	7.95
130 Chapon fermier label rouge p.a.c.	Le kg	9.95
131 Chapon de votre région effilé	Le kg	11.95
132 Très beau faisán (800 g à 1,200 kg env.) Prêt à cuire	La Pièce	8.95
133 Très beau faisán (800 g à 1,200 kg env.) Prêt à cuire	Les 2 Pièces	15.00
134 Canette à rôti effilé	Le kg	5.50
135 Filet de canard extra de qualité	Le kg	14.95
136 Magret de canard extra	Prix au cours	
137 Cuisses de canard de qualité	Le kg	6.95
138 Cuisses de canard de qualité, par 2 kilos	Le kg	6.50
139 Poulet de région de qualité prêt à cuire	Le kg	6.50
140 Poulet de région de très haute qualité prêt à cuire, par 2 pièces	Le kg	5.95
141 Poularde	Le kg	9.80
142 Cochon de lait, prix selon le poids du cochon (demander à votre boucher)		

Aucunes modifications ne sera possible dans nos lots et Menus.

Viandes de Qualité €		Qté
Côté Boucherie		
143 Ris de veau frais, provenance U.E.	le kg	34.80
144 Gigot d'agneau, pesé brute, env. 3 kg, (frais) n°5	le kg	13.95
145 Épaule d'agneau, pesée brute, env. 2 kg (frais) n°5	le kg	9.95
146 Couronne d'agneau décorée n°5 très bon produit à faire au four 35 mn four chaud la couronne de 14 côtes env. 1,800 kg	le kg	16.80
147 Rosbif (tende de tranche, rumsteck) etc... Origine U.E.	le kg	13.95
148 Rumsteck de qualité, orig. U.E.	le kg	16.95
149 Rumsteck pour pavé ou Façon tournedos, orig. U.E.	le kg	16.95
150 Côte de bœuf dégraissée, qualité n° 1, orig. U.E.	le kg	16.50
151 Faux-filet au détail, en rôti de qualité, orig. U.E.	le kg	18.95
152 Fondue bourguignonne (rumsteck) tende de tranche, poire, merlan, limande, orig. U.E.	le kg	15.95
153 Fondue bourguignonne (rumsteck) Par 2 kilos, le kg	le kg	14.95
154 Filet de bœuf nature, orig. U.E.	le kg	34.95
155 Rôti de veau, noix et quasi (four), orig. U.E.	le kg	16.95
Côté Gibier		
156 Cuissot de sanglier entier, brut (U.E.)	le kg	16.90
157 Rôti de sanglier (jeune), (U.E.) très beau produit	le kg	19.90
158 Rôti de cerf, (U.E.)	le kg	16.90
159 Rôti de cerf, (U.E.) Par 2 kilos, le kg	le kg	14.90
160 Cuissot de chevreuil, (U.E.)	le kg	19.90
161 Sauté de cerf (beaux morceaux)	le kg	12.80
162 Sauté de sanglier (beaux morceaux) dénérvés, caillbré	le kg	16.95
Quelques-unes de nos Spécialités		
163 Rôti de porc orloff (gruyère, crème, lard fumé)	le kg	9.95
164 Rôti de veau orloff	le kg	17.95
165 Rôti de bœuf au Roquefort	le kg	24.90
166 Rôti de bœuf façon maître d'hôtel	le kg	24.90
167 Gigot d'agneau au beurre d'escargots Maître d'Hôtel	le kg	18.95
168 Paupiette de veau à la farce fine et lard fumé	le kg	11.95
169 Pintade désossée farcie (farce de Noël)	le kg	11.95
170 Cochon de lait sauce miel à faire au four ou à la cheminée	le kg	9.95
171 Carré d'agneau pré-découpé au beurre Maître d'Hôtel	le kg	16.95
172 Rôti de canard à la Périgourdine bloc de foie gras/figues, pièce de 800 g env.	le kg	18.95
173 Rôti de dinde désossé, farci	le kg	11.95
174 Canette farcie champêtre	le kg	13.95
175 Caille farcie aux raisins	la pièce	3.95
176 Chapon désossé farci aux trois champignons	le kg	13.95
177 Rôti d'agneau dans l'épaule soigneusement préparé au beurre de Maître d'Hôtel	le kg	15.80
Nos Plateaux de Fromages		
178 Plateau n° 1 - 4 fromages pour 12.80 7 pers. env. 1 Fromage des Ducs, 1 Fromage aux herbes, 1 Bresse bleu, 1 Munster		
179 Plateau n° 2 - 5 fromages pour 17.95 10 pers. env. 1 Bresse bleu, 1 Neufchâtel, 1 Chèvre long, 1 Fromage aux herbes, 1 Munster		
180 Plateau n° 3 - 5 fromages pour 18.95 10 pers. env. 1 Munster, 1 Fromage aux herbes, 1 Chèvre long, 1 Camembert, 1 Bresse bleu		
Douceur de fin de repas		
181 Brochette de Chamallows avec coulis de chocolat	La pièce	1.50
182 Corbeille de fruits (10 personnes)	La corbeille	14.90
183 Macarons	Le plateau de 12 pièces	9.90
184 Moelleux coeur coulant au chocolat	La pièce	1.90

Aucunes modifications ne sera possible dans nos lots et Menus.

Quantité:

Lot Économique de Noël 135,00 euros

2 Repas complets pour 10 personnes
Prix de revient par personne : 6,75 €
Soit: 1 entrée froide, 1 entrée chaude, 1 plat chaud
1 entrée froide, 1 entrée chaude, 1 viande à cuire

10 tr. de Ballotine de volaille avec médaillon de mousse de canard
+
10 Boudins blancs natures ou forestiers
+
10 Coquilles St Jacques à la Normande
+
1 Bloc de Foie Gras de Canard 30 % morceaux (boîte de 400 g)
+
10 Cuisses de Canard prête à cuire
+
1 Rôti de porc Orloff (1,5 kg env.)
ou
1 Dinde classe A prête à cuire (2,5 kg env.)

Le Buffet Dinatoire pour 10 personnes 199,00 euros
(Soit 19.90 €/personne)

Quantité:

1 Pain surprise au choix (charcuterie, poisson ou fromage)
+
10 Verrines de bloc de foie gras pommes et Speculoos
+
10 Verrines de perles océanes et saumon fumé
+
20 Mini-Burgers
+
20 Gougères au fromage
+
10 Médailles de bloc de foie gras de canard 30 % accompagnés de confiture de figues et de pain d'épices (env. 50 g/pièce - Présentation sur plat)
+
10 Cassolettes de ris de veau sauce crémée aux morilles
+
10 Tr. Saumon fumé au bois de Hêtre accompagné d'1 Tr. de Terrine aux écrevisses et crabe tourteau (50 g) - (Présentation sur plat)

Raclette pour 4 personnes
Présentée sur plats

Roulette, Saucisson sec, Salami, Bacon, Saucisson Ail, Jambon DD, Jambon de Pays, 800 g de Fromage à Raclette nature tranché

pièce : **19,95 euros**
soit pour 1 personne : 4,99 €

Poids produit fini environ 1.450 kilo et tenon de complément de fromage, nous proposons du fromage à Raclette à 10,95 €

Lot Pierrade pour 4 personnes

200 g env. Filet de poulet - 200 g env. Filet de canard - 200 g env. Noix de veau
200 g env. Filet de porc (longe sans os) - 400 g env. Rumsteck poire merlan

pièce : **19,90 euros**
soit pour 1 personne : 4,97 €

300 g env. de viande / personne