

# Buffet Campagnard



**14,80€**  
par pers.



Saumon à la Parisienne

\*\*\*

Plat de charcuterie

(jambon de Bayonne - rosette - andouille - terrine de foie - rillettes - boudins)

\*\*\*

Rôti de bœuf (2 tr/pers.)

Rôti de poulet farci (2 tr/pers.)

\*\*\*

Chips - Salade verte + vinaigrette

\*\*\*

Fromage (2 morceaux/pers.)

\*\*\*

Pain

(mayonnaise + cornichons + moutarde + beurre)

(Prix pouvant varier suivant le cour de la viande et du poisson)

# Nos plats uniques

Choucroute  
garnie **9,80€**  
la part

Couscous **9,80€**  
la part

Paëlla **10,50€**  
la part

Tête de  
veau **9,95€**  
la part  
Sauce gribiche

Cassoulet **10,50€**  
la part

Pot-au-feu **11€**  
la part

(Prix pouvant varier suivant le cour de la viande et du poisson)



# Buffet Campagnard



Boucherie

## Les Bouchées Doubles

L. Chignard

Salade Vendéenne (100g/pers.)

Salade Villa Sol (100g/pers.)

Salade Paysanne (100g/pers.)

\*\*\*

Mini boudins (2/pers.)

Mini rillauds (2/pers.)

\*\*\*

Rôti de bœuf cuit (2 tr/pers.)

Rôti de porc cuit (2 tr/pers.)

ou poulet cuit (1 morceau/pers.)

\*\*\*

Chips - Salade verte (+ vinaigrette)

\*\*\*

Fromage (1 morceau de camembert)

\*\*\*

Pain

(mayonnaise + cornichons + moutarde)

**12,50€**  
par pers.



02 41 52 10 13 [boucherie-lesboucheesdoubles@orange.fr](mailto:boucherie-lesboucheesdoubles@orange.fr)



## Apéritif

Taosts campagnards.....	La pièce	<b>0,80€</b>
<i>Saumon fumé - mousse de canard - jambon cru - rosette</i>		
Verrines - Pommes/boudins - tartare de saumon.....		<b>2,00€</b>
Mini boudins - Mini rillauds.....	2/pers.	<b>2,50€</b>
Mini bouchées d'escargots - Mini bouchées à la Reine.....		<b>1,00€</b>

## Entrée

Foie gras "maison" (la tranche de 50gr).....	La part	<b>7,00€</b>
Terrine de St-Jacques (sauce cocktail 100gr).....		<b>3,90€</b>
Terrine de saumon (sauce cocktail 100gr).....		<b>3,50€</b>
Saumon à la Parisienne (médaillon de saumon + macédoine + 1/2 œuf)....		<b>4,50€</b>
Bouchée à la Reine (ris de veau).....		<b>6,00€</b>
Bouchée de fruits de mer.....		<b>6,00€</b>
Coquille St-Jacques.....		<b>8,50€</b>

## Poisson

Filet de sandre aux morilles.....	La part	<b>9,50€</b>
Filet de sandre façon beurre blanc.....		<b>8,50€</b>
Filet de flétan aux morilles.....		<b>8,50€</b>
Dos de cabillaud sauce Nantaise.....		<b>7,00€</b>
Filet de merlu sauce cardinale.....		<b>7,00€</b>
Lotte à l'Américaine.....		<b>8,50€</b>
Filet de saumon sauce à l'oseille.....		<b>8,50€</b>
Brandade de morue (500gr).....		<b>7,00€</b>

## Bœuf

Bœuf carottes (2 morceaux/pers.).....	La part	<b>5,80€</b>
Carbonade de bœuf (2 morceaux/pers.).....		<b>6,50€</b>
Paupiette de bœuf aux pruneaux.....		<b>5,80€</b>
Langue de bœuf (sauce piquante 2/pers.).....		<b>6,50€</b>
Lasagnes pur bœuf (400gr/pers.).....		<b>5,80€</b>
Hachis parmentier (400gr/pers.).....		<b>5,80€</b>
Rognons de bœuf (sauce vigneronne 400gr/pers.).....		<b>5,50€</b>

(Prix pouvant varier suivant le cour de la viande et du poisson)

## Rôti

## Paupiette

## Veau

## Volaille

## Porc

## Agneau

## Gigot

## Gibier

## Bœuf

## Veau

Rôti de veau Orloff (2 tranches/pers.).....	La part	<b>8,50€</b>
Blanquette de veau (2 morceaux/pers.).....		<b>7,00€</b>
Sauté de veau Marengo (2 morceaux/pers.).....		<b>7,00€</b>
Paupiette de veau.....		<b>5,80€</b>
Paupiette de veau forestière.....		<b>7,50€</b>
Escalope de ris de veau au Nolly.....		<b>9,00€</b>

(Prix pouvant varier suivant le cour de la viande et du poisson)

## Porc

Rôti de porc Orloff (2 tranches/pers.).....	La part	<b>7,00€</b>
Joues de porc (3 morceaux/pers.).....		<b>7,50€</b>
Goulash de porc (2 morceaux/pers.).....		<b>5,80€</b>
Tajine de porc.....		<b>7,50€</b>
Jambon au Porto.....		<b>5,50€</b>
Tomate farcie.....		<b>4,80€</b>
Endive au jambon.....		<b>4,80€</b>
Tartiflette (400gr/pers. avec salade verte).....		<b>6,80€</b>
Rougail saucisses.....		<b>7,00€</b>

## Volaille

Cuisse de poulet basquaise.....	La part	<b>7,00€</b>
Cuisse de poulet façon coq au vin.....		<b>7,00€</b>
Cuisse de poulet à la Savoyarde.....		<b>7,00€</b>
Filet de poulet à l'Estragon.....		<b>6,80€</b>
Tajine de poulet.....		<b>6,50€</b>
Suprême de pintade au Layon.....		<b>7,50€</b>
Cuisse de pintade à la moutarde.....		<b>6,80€</b>
Cuisse de pintade farcie morilles et foie gras.....		<b>8,50€</b>
Cuisse de canard à l'échalote.....		<b>7,00€</b>
Cuisse de canard sauce poivre vert.....		<b>7,00€</b>
Magret de canard sauce poivre vert.....		<b>11,00€</b>
Lapin chasseur.....		<b>7,00€</b>
Lapin aux pruneaux.....		<b>7,00€</b>
Rôti de volaille farci (2 tranches/pers.).....		<b>7,00€</b>
Jambalaya (400gr).....		<b>7,80€</b>

## Agneau

Gigot d'agneau (2 tranches/pers.).....	La part	<b>9,50€</b>
Tajine d'agneau semoule (3 morceaux/pers.).....		<b>8,50€</b>
Moussaka (400gr/pers. + salade verte).....		<b>7,50€</b>

(Prix pouvant varier suivant le cour de la viande et du poisson)