

Buffet Campagnard

15€
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 **10,80€**
garnie la part

Couscous **10,80€**
la part

Paëlla **12€**
la part

Tête de **11€**
veau la part
Sauce gribiche

Cassoulet **13€**
la part

Pot-au-feu **13€**
la part



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

Buffet Campagnard



Boucherie

Les Bouchées Doubles



L. Chignard

13€
par pers.



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)

02 41 52 10 13 boucherie-lesboucheesdoubles@orange.fr

Apéritif

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

Entrée

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

Poisson

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

Bœuf

	La part
Bœuf carottes (2 morceaux/pers.).....	6,50€
Carbonade de bœuf (2 morceaux/pers.)	7,50€
Paupiette de bœuf aux pruneaux	6,50€
Langue de bœuf (sauce piquante 2/pers.)	7,50€
Lasagnes pur bœuf (400gr/pers.)	6,00€
Hachis parmentier (400gr/pers.).....	6,00€
Rognons de bœuf (sauce vigneronne 400gr/pers.).....	5,80€

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

Rôti

Paupiette

Veau

Volaille

Agneau

Porc

Gigot

Gibier

Bœuf

Veau

	La part
Rôti de veau Orloff (2 tranches/pers.)	9,00€
Blanquette de veau (2 morceaux/pers.)	7,50€
Sauté de veau Marengo (2 morceaux/pers.).....	7,50€
Paupiette de veau.....	6,00€
Paupiette de veau forestière	8,00€
Escalope de ris de veau au Nolly.....	9,50€

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

Porc

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

Volaille

	La part
Cuisse de poulet basquaise.....	7,80€
Cuisse de poulet façon coq au vin	7,80€
Cuisse de poulet à la Savoyarde.....	7,80€
Filet de poulet à l'Estragon	7,50€
Tajine de poulet.....	7,50€
Suprême de pintade au Layon.....	9,00€
Cuisse de pintade à la moutarde	7,50€
Cuisse de pintade farçie morilles et foie gras.....	9,50€
Cuisse de canard à l'échalote.....	8,00€
Cuisse de canard sauce poivre vert	8,00€
Magret de canard sauce poivre vert	12,00€
Lapin chasseur	7,80€
Lapin aux pruneaux.....	7,80€
Rôti de volaille farçi (2 tranches/pers.).....	7,50€
Jambalaya (400gr)	7,80€

Agneau

	La part
Gigot d'agneau (2 tranches/pers.).....	10,00€
Tajine d'agneau semoule (3 morceaux/pers.)	9,00€
Moussaka (400gr/pers. + salade verte)	7,80€

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