

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 garnie **10,80€**
la part

Couscous **10,80€**
la part

Paëlla **12€**
la part

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

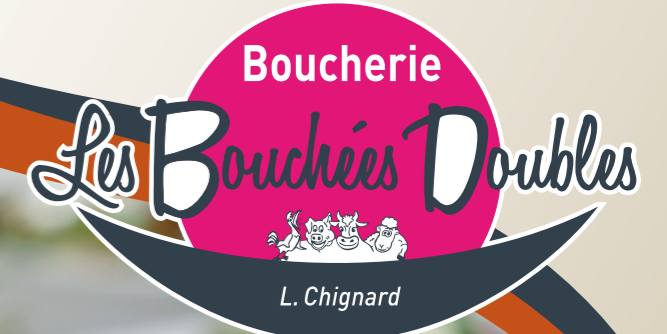
Cassoulet **13€**
la part

Pot-au-feu **13€**
la part

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



Buffet Campagnard



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.).....	7,00€	
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.....	6,00€	
Tomate farcie.....	5,00€	
Endive au jambon.....	5,00€	
Tartiflette (400gr/pers. avec salade verte).....	7,00€	
Rougail saucisses.....	8,00€	

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)



Garnitures pour vos plats

Gratin dauphinois (200gr/pers.).....	2,20€
Flan de légumes (timbale de 100gr/pers.).....	2,00€
Flan d'endives (timbale de 100gr/pers.).....	2,00€
Rizotto (timbale de 100gr/pers.).....	2,00€
Haricots verts + 1/2 tomate Provençale.....	2,00€
Poêlée de champignons (timbale de 100gr/pers.).....	2,00€
Riz (timbale de 100gr/pers.).....	1,50€