

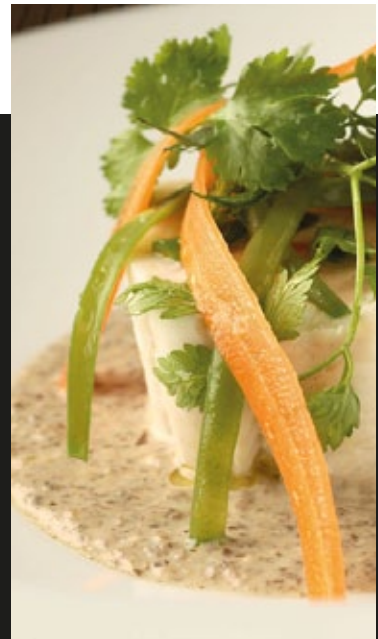


FABRIQUANT

TRADITION BOUCHERE

réveillez vos papilles !!

Mon catalogue traiteur 2017



Nos plats, buffets, menus et ateliers culinaires
Tradition Bouchère, du goût pour vos événements

Nos Cocktails Maison

Avec Alcool

Kir pétillant (pêche, mûre, cassis)	Tarifs 2 verres	2,15€
Punch		2,75€
Sangria		2,75€
Soupe angevine		2,75€
Cocktail Pomme Ambrée (pomme, citron, calvados, crème de cassis, pétillant)		2,75€
Cocktail Orange Royale (grand marnier, orange, pétillant)		2,75€
Punch aux framboises (orange, gin, framboise, pétillant)		2,75€
Cocktail Vol de Nuit (liqueur ananas, jus ananas, curaçao, pétillant)		2,75€
Cocktail Zurra (liqueur pêche, eau de vie poire, nectar de pêches, pêches, nectarines, pétillant)		2,75€
Cocktail Godinette (eau de vie, fraise, framboise, sucre, muscadet, crème de cassis)		2,75€

Sans Alcool

Tarifs 2 verres

Cocktail Évasion	2,40€
(pêche, abricot, fraise, groseille, myrtille)	
Cocktail Sous Bois	2,40€
(citron, orange, pamplemousse, framboise, mûre)	
Cocktail Saveur des Îles	2,40€
(mangue, passion, ananas, citron vert)	

Nos Amuses Bouche

Les Individuelles Froides

Canapé séduction	0,50€	pièce
Farandole de boudin	0,85€	pièce
Mini chou fromager assorti	0,85€	pièce
Mini blini saveurs marines	0,85€	pièce
Mini sandwich campagne ou céréales	0,85€	pièce
Moelleux citronné aux olives, légumes verts ou poivrons	0,85€	pièce
Mini sablé garni	0,85€	pièce
Mini corolle croustillante	0,85€	pièce
Mini Bagel sésame et pavot	0,85€	pièce
Caroline	0,85€	pièce
Finger de jambon de Parme	0,85€	pièce
Ballotin de saumon aux fines herbes	0,85€	pièce
Lollipop de foie gras aux fruits du verger	0,85€	pièce
Pomme d'amour de foie gras et pistache	0,85€	pièce
Macaron au foie gras	0,85€	pièce
Jeune endive, fromage de chèvre au miel et thym frais «en saison»	0,85€	pièce
Assortiment de mises en bouches froides (48 pièces) <small>(8 canapés séductions, 8 petits sablés charcutier, 8 mini sdw céréales, 8 mini bagels, 8 fingers au jambon de parme, 8 ballotins de saumon aux fines herbes)</small>	32,95€	le plateau

NEW 2017
NEW 2017
NEW 2017
NEW 2017
NEW 2017

Les Pièces à Partager

NEW 2017	Cake aux olives et jambon (500gr. env. 20 parts)	8,50€ pièce
NEW 2017	Cake au saumon et fondue de poireaux (500gr. env. 20 parts)	8,50€ pièce
	Pain surprise (50 parts)	29,95€ pièce
	Triangle surprise (48 parts)	29,95€ pièce
	Rubik's cube (36 parts)	29,95€ pièce
	Pain marguerite garni (36 parts)	29,95€ pièce
	Pain nordique surprise (32 parts)	29,95€ pièce
	Damier Surprise (48 parts)	29,95€ pièce
	Bûche gourmande (50 parts)	50,00€ pièce

Les Individuelles Chaudes













NEW 2017	Mini madeleine aux lardons et emmental	0,50€ pièce	Mini cocktail asiatique	0,95€ pièce
NEW 2017	Baguette à la crème et lardons fumés	0,50€ pièce	Mini brochette de poulet aux légumes confits	1,75€ pièce
	Mini croc jambon ou saumon	0,65€ pièce	Mini brochette de St Jacques et saumon	1,95€ pièce
	Mini four feuilleté	0,65€ pièce	Plateau de feuilletés apéritifs (48 pièces) (6 parfums)	29,95€ le plateau
NEW 2017	Mini beignet moelleux au comté et champignons (x3)	0,85€ les 3		
NEW 2017	Cigare de fromage aux poireaux	0,85€ pièce		

Les Pièces Raffinées













NEW 2017	Cuillère de gambas, fromage frais de brebis aux herbes, radis et concombre craquants	1,00€	pièce
	Cuillère de pétoncles, crème de petits pois, mousseline de betteraves et crème fouettée	1,00€	pièce
	Cuillère de crevettes, écrevisses, mangue, basilic, ciboulette, citron vert, vinaigre de mangue	1,00€	pièce
	Royale de foie gras au pain d'épices en verrine	1,75€	pièce
	Verrine de gambas, fromage frais de brebis aux herbes, radis et concombre craquants	1,75€	pièce
	Verrine de pétoncles, crème de petits pois, mousseline de betteraves et crème fouettée	1,75€	pièce
	Verrine de crevettes, écrevisses, mangue, basilic, ciboulette, citron vert, vinaigre de mangue	1,75€	pièce

Nos Entrées Froides

Les Poissonnières










	 Bûche aux Noix de St Jacques et légumes	1,55€	la part
	 Terrine de saumon au whisky (70g)	1,55€	la part
	 Bûche de sandre marbrée aux essences de morilles (70g)	2,05€	la part
	 Terrine de St Jacques et saumon et son trio crudités fraîcheur	2,85€	la part
	 Darne de saumon farcie aux petits légumes	2,90€	la part
	 Millefeuilles craquant aux pommes et saumon fumé	3,55€	la part
	 Fleurs de noix de St Jacques et son tartare de légumes du soleil	3,75€	la part
	 Cabillaud confit au beurre salé, mosaïque de radis rose et cébette, combinaison acidulée	4,50€	la part
NEW 2017	 Queue de langoustines mi cuit marinées au citron vert, rémoulade de pomme granny smith et céleri	4,50€	la part
NEW 2017	 Tourteau des mers, relevé de gingembre, crémeux de courgettes, sauce ragout	4,50€	la part
NEW 2017	 Saint Jacques rôties, croutées de persillade et de citron, jus de persil, poireaux, émulsion de beurre noisette	4,50€	la part
NEW 2017	 Homard bleu rôti au beurre 1/2 sel, variation de carottes, poire williams et curry doux	4,75€	la part

Les Charcutières

	 Papillon de mousseron de canard, toasts et crumble de pain d'épices	3,25€	la part
	 Assiette saveurs périgourdines (mousseron de canard, gésiers, magret fumé, mâche, toasts)	3,25€	la part
NEW 2017	 Religieuse de foie gras, gelée et purée de pruneaux	4,95€	la part
NEW 2017	 Foie gras de canard, compote de pomme légère, burst café, bâtonnets de royal gala	4,95€	la part
	 Assiette périgourdine (30% morc. foie gras, gésiers, magret fumé, mâche, toasts)	4,95€	la part
	 Timbale de foie gras de canard aux pommes caramélisées	4,95€	la part
	 Pâté en croûte de cochon aux cèpes	18,95€	le kg
	 Pâté en croûte de filet de canard aux figues	19,95€	le kg
	 Pâté en croûte au ris de veau	26,95€	le kg
	 Pâté en croûte au canard et foie gras pistaché	26,95€	le kg
	 Foie gras entier de canard	105,00€	le kg
	 Foie gras entier de canard mariné au Pommerol	110,00€	le kg

Nos Entrées Chaudes

Les Poissonnières

NEW 2017	 Cocotte de fruits de mer, émulsion de homard à la citronnelle	3,50€	la part
	 Coquille de fruits de mer	3,75€	pièce
NEW 2017	 Bar de ligne en matelote	3,95€	la part
	 Coquille St Jacques	4,25€	pièce
	 Feuilleté aux fruits de mer	4,25€	pièce
	 Cassolette au saumon et cabillaud, sauce beurre nantais	4,50€	pièce
NEW 2017	 Grosse gambas juste cuite, champignons, panais et pomme fruit	4,95€	la part
NEW 2017	 St. Jacques poêlée, copeaux de foie gras et porto rouge	4,95€	la part
	 Homard rôti au beurre d'origan, petits légumes et capuccino de homard	5,25€	la part

Les Charcutières

 Bouchée à la reine 4,50€ pièce

NOS ENTRÉES

TVA applicable en vigueur 5,5% pour plat à emporter

03

Nos Poissons Chauds

Nos Garnitures Poissons

NEW 2017		Pavé de saumon «mariné» au gingembre, émulsion au miel et crustacés	4,95€	la part
NEW 2017		Bar poêlé, peau croustillante, petits pois, comté et émulsion au lard fumé	4,95€	la part
NEW 2017		Saint pierre et couteaux, sauce à l'échalote, vinaigre balsamique	5,25€	la part
NEW 2017		Cabillaud étuvé, pomme gingembre, purée de choux, croquant coriandre citron	5,25€	la part
NEW 2017		Daurade en deux cuissons au verjus, poireaux confits au curry	5,25€	la part

NEW 2017		Champignon farci d'une fondue de poireaux et fenouil gratiné	1,75€	la part
NEW 2017		Risotto safrané aux petits légumes	1,75€	la part
		Riz pêle mêle	1,95€	la part

Nos Viandes Chaudes

NEW 2017		Suprême de volaille et sa sauce onctueuse aux champignons et vin blanc	4,65€	la part
NEW 2017		Mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne	4,65€	la part
NEW 2017		Cuisse de canard confite au cidre	4,65€	la part
NEW 2017		Magret de canard, compote d'oignons, sauce d'orange et miso	5,25€	la part
		Mignon de porc mariné sauce soja, échalotes confites, brunoise de carottes et cèpes	5,25€	la part
NEW 2017		Boeuf de nos régions rôti, croustillants d'oignons doux, béarnaise légère, condiment à la framboise	5,95€	la part
		Suprême de pintade mariné sésame, basilic, girolles, marrons et haricots verts	5,95€	la part
		Cochon farci à la broche en rôtissoire	suivant	les cours
		Cochon farci à la broche sur site	suivant	les cours

Nos Accompagnements Viandes Chaudes

	1/2 tomate à la provençale	1,00€	la part
	Fagot de haricots verts	1,00€	la part
	Fagot d'asperges vertes	1,30€	la part
	Gratin dauphinois	2,00€	la part
	Tarte fine de tomates confites et courgettes au pistou	2,00€	la part
	Moelleux de carotte au lard fumé	2,00€	la part
	Pomme de terre farcie aux croustilles de lard	2,00€	la part
	Pomme de terre fondante aux aromates	2,00€	la part
	Flan de carottes multicolores	2,00€	la part
	Ecrasé de pomme de terre, brunoise de légumes confits	2,00€	la part
	Champignon farci gratiné, julienne de courgette et chorizo	2,20€	la part
	Millefeuille de légumes et bacon, crème de céleri	2,20€	la part
	Écrasé de pomme de terre en duo	2,20€	la part
	Pomme de terre Macaire aux petits lardons	2,20€	la part
	Clafoutis aux amandes, girolles et marrons	2,20€	la part

Nos Garnitures pour Barbecue

	Pommes de terre rôties aux petits lardons	6,75€	le kg	
NEW 2017		Poêlée de haricots verts et tomates confites	7,50€	le kg
	Pomme grenaille rôties	7,95€	le kg	
	Potatoes maison	7,95€	le kg	
	Ratatouille maison aux légumes frais	9,95€	le kg	
	Poêlée de courgettes et tomates confites au pistou	9,95€	le kg	
	Gratin dauphinois en plat	12,95€	le kg	
	Gratin du soleil en plat	13,95€	le kg	















Nos Accompagnements Buffet Froid

	Fagot d'asperges blanches au bacon	1,85€	la part	
NEW 2017		Charlotte de riz aux poivrons doux	2,00€	la part
NEW 2017		Cake aux tomates séchées, courgettes confites et parmesan	2,00€	la part
NEW 2017		Flan de carottes au chèvre frais	2,00€	la part
	Terrine de légumes et son sirop de tomate	2,00€	la part	
	Tête de champignon farcie et son trio de légumes au vinaigre de cidre	2,00€	la part	
	Tomate farcie de petits légumes, coulis de poivron doux	2,00€	la part	

Nos Viandes pour Buffet Froid






NEW 2017		Terrine de joue de boeuf aux condiments et moutarde à l'ancienne	2,95€	la part
		Kougloff d'agneau et joue de boeuf en tajine (150g)	2,95€	la part
		Magret de canard fourré au foie gras (150g)	2,95€	la part
		Terrine de jambon à la crème de mozzarella (150g)	2,95€	la part
		Carré de porc aux fruits (150g)	2,95€	la part
		Millefeuille de boeuf, lard et foie gras	2,95€	la part
		Chiffonnade aux 3 viandes (boeuf, porc, agneau) (150g)	3,25€	la part
		Jambon à l'os sur griffe	22,95€	le kg
		Gigot d'agneau aux herbes	25,95€	le kg

Nos Potées, Ragoûts et autres Plats uniques de nos Régions




	 Langue de bœuf, sauce piquante 2 tr./ pers. + garniture (pommes de terre...)	5,00€	la part
NEW 2017	 Joue de porc au cidre et à la crème d'ail, et pomme fondante (joue de porc, cidre, ail, pdt...)	5,95€	la part
NEW 2017	 Joue de bœuf confite au vin rouge et pomme vapeur (joue, carottes, oignons, pdt...)	5,95€	la part
	 Bourguignon de bœuf + garniture (pommes de terre, carottes...)	5,95€	la part
	 Poule au pot + garniture (pommes de terre, carottes, champignons...)	5,95€	la part
	 Coq au vin + garniture (pommes de terre, lardons...)	5,95€	la part
	 Trompe-goule façon Parmentier servi avec sa salade verte	5,95€	la part
	 Blanquette de veau + garniture (pommes de terre, carottes, riz, champignons...)	6,50€	la part
	 Pot au feu	6,80€	la part
	 Tartiflette servie avec sa salade verte	7,00€	la part
	 Potée sarthoise	7,10€	la part
	 Marmite sarthoise	7,65€	la part
	 Cassoulet traditionnel	7,65€	la part
	 Choucroute garnie	7,65€	la part

NOS SPÉCIALITÉS

Nos Plats uniques de Pays étrangers

	 Veau Marengo (poitrine de veau, oignons, ail, vin blanc, tomates, champignons, pommes de terre...)	6,80€	la part
	 Chili con carne (bœuf, lardons, chorizo, poivrons, ail, haricots rouges)	7,10€	la part
	 Colombo de porc (porc, sucre, épices, colombo, riz et pommes de terre...)	7,50€	la part
NEW 2017	 Tajine d'agneau et couscous semoule	7,65€	la part
	 Couscous royal (agneau, poulet, merguez, légumes, semoule, harissa, raisins)	7,65€	la part

Nos Plats uniques de Poissons

NEW 2017	 Couscous de la mer (lotte, semoule, carottes, navets, céleri, oignons, courgettes...)	7,65€	la part
	 Choucroute de la mer (langoustines, crevettes, colin, haddock, moules, choucroute, beurre blanc)	7,65€	la part
	 Paëlla royale (Brochette de poissons, crevettes, langoustines, riz, moules, petits pois...)	7,65€	la part

VOTRE PLAT LIVRÉ CHAUD EN ÉTUVE, RENSEIGNEZ-VOUS !

TVA applicable en vigueur 5,5% pour plat à emporter

05

Nos Fromages

1 part de brie + salade verte	0,50€	la part
Assiette 2 fromages + salade verte	1,00€	la part
Assiette 4 fromages + salade verte	1,85€	la part
Farandole de 6 fromages AOC et sa salade multicolore	3,00€	la part

Nos Desserts

Les Individuels

Crème brûlée nature	1,75€	la part
Tartelette bande poires, pommes ou abricots	1,75€	la part
Tiramisu aux fruits rouges	2,00€	la part
Chocolat liégeois et ses petits sablés	2,50€	la part
Tarte Tatin aux pommes, coulis de caramel et crème glacée vanille	2,50€	la part
Farandole de petits fours sucrés (4)	3,00€	la part

Les Desserts à Partager " Petits Budgets " (pour 6/8 pers.)

Tarte normande, poires, abricots, pommes	7,50€	pièce
Far breton	7,50€	pièce
Flan pâtissier	7,50€	pièce
Fondant au chocolat	7,50€	pièce
Moelleux aux fruits, pommes, prunes, ou autre fruits...	7,50€	pièce

Les Entremets à Partager

Fabriqués par Mme Boulay

NEW 2017	Le Fraisier : crème mousseline vanille, fraise, génoise	suivant les cours
NEW 2017	Le Traviata : dacquoise amande, noisette, crème brûlée, praliné, amande, chocolat	2,95€ la part
NEW 2017	L'Erable, chocolat au lait, mousse caramel, biscuit chocolat, poire/caramel	2,95€ la part
NEW 2017	L'Ylang-Ylang, ananas caramélisé, crémeux passion mandarine, mousse chocolat blanc, croustillant coco	2,95€ la part
NEW 2017	Le pastel pêche, biscuit amandes, gelée abricot, mousse à la pêche, crumble de biscuits roses	2,95€ la part
	Le Framboisier : crème mousseline vanille, framboise, génoise	2,95€ la part
	Le Breizh : biscuit, pommes, caramel beurre salé, mousse chocolat	2,95€ la part
	Le Pistachio : croustillant pistache, framboise, dacquoise amandes, mousseline pistache	2,95€ la part
	Le Rouge fruits rouges : biscuit citron vert, confit de fruits rouges, crumble amande, mousseux vanille	2,95€ la part

Les Petites Pièces

Macaron sucré	0,80€	la pièce
Petit four sucré	0,85€	la pièce
Crème brûlée mignardise	1,00€	la part
Verrine sucrée	1,75€	la part

Les Pièces Montées






Fabriqués par notre artisan Pâtissier

Pièce montée «en cône»	4,45€	5 choux
Pièce montée «autre thème»	4,75€	4 choux+ nougatine

Nos Crudités " Fait Maison "

Nos Crudités Maison à base de Viande

Préparées avec des légumes frais

	Salade piémontaise (pommes de terre, tomates, jambon, cornichons, oeufs, mayonnaise)	8,25€	le kg
	Salade bretonne aux petits lardons (pommes de terre, lardons, oignons, ciboulette, mayonnaise)	8,25€	le kg
	Salade strasbourgeoise (pommes de terre, maïs, macédoine, saucisses, oignons, persil, moutarde, mayonnaise)	8,25€	le kg
	Salade tropicale (ananas, oranges, pamplemousse, melon, dés de poulet, mayonnaise, paprika)	12,25€	le kg
	Salade berlinoise (émincé de chou blanc, lardons fumés, emmental cube, oignons émincés, vinaigrette et persil frais)	12,25€	le kg
	Salade chou jambon et comté (chou blanc, jambon maison, tomates, oignons, comté, mayonnaise...)	12,25€	le kg

Nos Crudités Maison à base de Poisson

NEW 2017 	Salade de tomates et poivrons à la tunisienne (thon, tomate, poivrons vert, concombre, oignon, oeufs, olives, câpres, menthe, vinaigrette)	8,25€	le kg
	camarguaise (riz, surimi, concombre, maïs, carottes, vinaigrette)	8,25€	le kg
	Salade niçoise au thon (riz, thon, tomates, œufs, poivrons, vinaigrette)	8,25€	le kg
	Salade du pêcheur (pommes de terre, thon, tomates, olives, échalotes, vinaigrette)	8,25€	le kg
	Salade tortis surimi (pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise)	8,25€	le kg
	Salade nordique (pommes de terre, saumon, crème, échalotes)	9,25€	le kg
	Salade de riz au crabe (riz, surimi, crabe, tomates, maïs, poivrons, oignons, mayonnaise, ciboulette)	9,25€	le kg
	Salade mancelle (pommes fruit, saumon, crème, ciboulette)	9,25€	le kg
	Salade brésilienne (surimi, crevettes, cœurs de palmier, ananas, noix de coco, mayonnaise)	9,25€	le kg
	Salade Alaska (surimi, ananas, céleri, carottes, noix de coco, mayonnaise)	9,25€	le kg
	Salade Côte d'Ivoire (mangue, poisson, avocat, mayonnaise)	12,25€	le kg
	Perles marines (pâtes perles, surimi, échalotes, persil, aneth, sauce mayonnaise)	12,25€	le kg
	Taboulé de la mer (taboulé, tomates, poivrons verts et rouges, concombre, oignons, raisins secs, saumon fumé et crevettes)	12,25€	le kg

Nos Crudités Maison Fraîcheur Légumes

NEW 2017 	Salade Chopska (tomate, concombre, poivrons, féta, olives noires, vinaigrette)	7,15€	le kg
	Carottes râpées	7,15€	le kg
	Céleri rémoulade	7,15€	le kg
	Mixte carottes/céleri	7,15€	le kg
	Taboulé	7,15€	le kg
	Coleslow (chou blanc, carottes, oignons, sauce mayonnaise...)	7,15€	le kg
	Trio crudités fraîcheur (carottes, céleri rave, courgettes, crème, ciboulette, échalotes, sauce moutardée et citronnée)	7,15€	le kg
	Mélange Provençale (chou blanc, courgettes, maïs, poivrons rouges, persil, sauce mayonnaise)	7,15€	le kg
	Mélange Carnaval (carottes, chou blanc, radis, maïs, poivrons verts, sauce mayonnaise)	7,15€	le kg
	Mélange estivale (carotte, concombre, radis, maïs)	7,15€	le kg
NEW 2017 	Salade de fèves à la tomme de montagne (fèves, carottes, oeuf, tomme, basilic, vinaigrette)	8,25€	le kg
	Taboulé tutti frutti (semoule de blé, agrumes, raisins secs, sauce orange, citron, menthe, gingembre)	8,25€	le kg



C'est moi qui l'ai FAIT !

Buffet Du Chef

Saucisson à l'ail (1tr)
Saucisson sec (1tr)
Jambon blanc (1tr)
Andouille de pays (1tr)
Piémontaise (80g)
Taboulé (80g)
Duo carottes / céleri (80g)
Rôti de bœuf (2tr)
Rôti de Porc (2tr)
Chips à l'ancienne

7,50€
la part

Buffet Campagnard

Saucisson sec (1tr)
Saucisson à l'ail (1tr)
Andouille de pays (1tr)
Chorizo (1tr)
Rillettes (50g)
Terrine de campagne (50g)

Salade Niçoise (80g)
Salade Bretonne (80g)
Mélange provençale (80g)

12,50€
la part

Pilon de poulet (1p.)
Rôti de bœuf (2tr)
Rôti de porc (1tr)
Chips à l'ancienne

Plateau de 2 fromages
+ salade verte

Assortiment
Tartes familiales

Boules coupées

Tarifs sans personnel de service, sans vaisselle CONDIMENTS COMPRIS : moutarde, cornichons, mayonnaise, beurre

NOS CRUDITÉS ET BUFFETS

TVA applicable en vigueur 5,5% pour plat à emporter

07

Nos Buffets

Buffet Tradition

Melon voile de parme (1/4 par convive)
Millefeuille craquant aux pommes et saumon fumé (1/2 du nbre de convives)
Pâté en croûte de canard aux figues (1/2 du nbre de convives)
Salade de chou jambon comté (75g)
Salade alaska (75g)



C'est moi qui l'ai FAIT !

Jambon de porc à l'os sur griffe (75g)
Terrine de joue de bœuf aux condiments et moutarde à l'ancienne (50g/pers)
Flan de carottes au chèvre frais
Tête de champignons farci de sa julienne de légumes au cidre

Plateau 2 fromages et sa salade croquante

Entremet au choix parmi la carte ou farandole de petits fours

2 petits pains individuels

~~20,25€~~

17,25€
la part

CONDIMENTS COMPRIS : cornichons, mayonnaise, beurre, moutarde

Buffet Réception

Canapé séduction (4)

Fleur de noix de st jacques et son tartare de légumes du soleil (50g)
Saumon fumé (50g)
Fagot d'asperges blanches au bacon (1)
Panier de tomate aux petits légumes et coulis de poivrons doux (1)

Chiffonnade aux 3 viandes, porc, poulet, bœuf
Salade provençale (75g)
Salade niçoise au thon (75g)
Salade bretonne aux petits lardons (75g)

Plateau 2 fromages et salade croquante

Assortiments de dessert maison à partager (tarte, flan, moelleux...)
Ou
Entremets à partager (supl 1.25€)

Boules coupées (1 pour 4)



C'est moi qui l'ai FAIT !

~~19€~~ 17,25€
la part

POUR TOUT BUFFET RÉCEPTION, TRADITION OU MARTINIÈRE
FOURNI OU NON AVEC PRESTATION DE SERVICE,
NOUS METTONS À DISPOSITION LA DÉCORATION DE VOTRE BUFFET
(NAPPAGE, ACCESSOIRES DÉCOR, SELON VOS COULEURS)

Buffet Martinière

Finger de jambon de parme et concombre (1)
Mini bagels assortis (1)
Canapé séduction (1)
Mini cône tortillas (1)



C'est moi qui l'ai FAIT !

Timbale de foie gras et pommes caramélisées (3/4 du nbre de convives)
Queue de langoustines mi cuit marinées au citron vert, rémoulade de pomme granny smith et celeri (3/4 du nbre de convives)
Salade mancelle (75g)
Salade berlinoise (75g)

Carré de porc aux fruits (1)
Gigot d'agneau aux herbes (2t/pers)
Terrine de légumes (1)
Charlottine de riz aux poivrons doux (1)

Plateau 4 fromages et salade croquante

Assiette gourmande de dessert
2 mini entremets et 1 verrine panna cotta vanille framboise

2 petits pains individuels

~~27€~~

24,50€
la part

Buffet Prestige

Verrine d'écrevisses, mangue fraîche, menthe, vinaigre de mangue (1)
Canapé séduction (1)

Ballotin de saumon aux fines herbes (1)
Petits sablés charcutier (1)
Mini sandwichs céréales (1)

Lollipop de foie gras aux fruits du verger (1)

Religieuse de foie gras, gelée et purée de pruneaux (1/2 du nbre de convives)
Tourteau des mers, relevé de gingembre, crémeux de courgettes,
sauce ragout (1/2 du nbre de convives)

Cube de melon en gelée au jambon de parme (1/2 du nbre de convives)
Salade nordique 75g
Salade berlinoise 75g



C'est moi qui l'ai FAIT !

Millefeuille de bœuf au lard et foie gras (1)
Kouglof d'agneau et joue de bœuf braisé (1)
Tête de champignons farcie de sa julienne de légumes au vinaigre de cidre (1)
Flan de carottes au chèvre frais (1)

Assortiment 6 fromages AOC et sa salade croquante

Entremet au choix parmi la carte et sa verrine de panna cotta vanille et framboise

2 petits pains individuels

FOURNI OU NON AVEC PRESTATION DE SERVICE,
NOUS METTONS À DISPOSITION LA DÉCORATION DE VOTRE BUFFET PRESTIGE
(NAPPAGE, MURAL, ACCESSOIRES, SELON LES COULEURS DE VOTRE RÉCEPTION)

Buffet avec plat chaud en Chaffing Dish

Les amuses bouche

Canapés séduction (4)

Les entrées

Salade provençale 75g

Salade estivale 75g

Trio crudité fraîcheur 75g

Saumon fumé et crevettes bouquets (3)

Plateau de charcuteries effeuillées : saucisson sec, saucisson à l'ail, chorizo, jambon de pays

Le Plat chaud au choix avec 2 garnitures

Suprême de pintade mariné sésame, basilic, girolles, marrons et haricots verts

Mignon de porc sauce soja, échalotes confites, brunoise de carottes et cèpes

Mignon de veau rôti à la fleur de sel en croute d'amande, jus corsé

Magret de canard, compote d'oignons, sauce d'orange et miso
Accompagné de son gratin dauphinois et fagot de haricots verts

Bar poêlé, peau croustillante, petit pois, comté et émulsion au lard fumé

Saint pierre et couteaux, sauce à l'échalote, vinaigre balsamique
Accompagné de son riz pèle mêle et sa tomate provençale

Plateau de fromage

Brie, St Nectaire et chèvre cendré et sa salade croquante

Cascade de desserts maison

Tarte normande, tarte aux poires, tarte aux abricots, tarte aux pommes,
moelleux au chocolat, moelleux aux fruits

Petits pains (2)

Café offert



C'est moi qui l'ai FAIT !

Buffet Avec Barbecue en Chaffing Dish

Les amuses bouche

Canapés séduction (4)

Les entrées

Salade provençale 75g

Salade estivale 75g

Trio crudité fraîcheur 75g

Saumon fumé et crevettes bouquets (3)

Plateau de charcuteries effeuillées : saucisson sec, saucisson à l'ail, chorizo, jambon de pays

Le barbecue (viande crue)

Saucisse longue (1/2 du nombre de convives)

Burger Buffalo (1/2 du nombre de convives)

Steak de volaille mariné (1/2 du nombre de convives)

Echine de porc mariné (1/2 du nombre de convives)

Poitrine de porc (1/2 du nombre de convives)

Pavé de bœuf à l'échalote (1/2 du nombre de convives)

Accompagné de pomme grenaille (150g) et tomate provençale (1)

Plateau de fromage

Brie, St Nectaire et chèvre cendré et sa salade croquante

Cascade de desserts maison

Tarte normande, tarte aux poires, tarte aux abricots, tarte aux pommes,
moelleux au chocolat, moelleux aux fruits

Petits pains (2)

Café offert

~~17,10€~~ 16,25€
la part



C'est moi qui l'ai FAIT !

~~21€~~ 19,50€
la part

CHAFFING DISH EN PRÊT
ET CELLULE CHAUFFANTE

NE PASSEZ PLUS VOTRE SOIRÉE EN CUISINE, NOUS VOUS LIVRONS VOTRE PLAT DÉJÀ CHAUD!

Le cocktail 8,10 ou 12 pièces

Canapé séduction (1)

Finger au jambon de parme et concombre (1)

Lollipop de foie gras aux fruits du verger (1)

Atelier plancha (3)

Verrine de pétoncles, crème de petits pois,
mousseline de betteraves et crème fouettée (1)

Cake au saumon et fondue de poireaux (1)

Mini sablé charcutier (1)

Ballotin de saumon aux fines herbes (1)

Mini sandwiches campagne ou céréales (1)

Mini cône tortillas (1)

Le Plat de résistance

Cochon farci rôti à la broche sur place et sa sauce

Pomme de terre grenaille 150g

Poêlée de haricots verts et tomates confites 150g

Fromage

Assiette de brie et st nectaire et sa salade croquante



C'est moi qui l'ai FAIT !

Le cochon à la broche sous forme de buffet

Formule avec cocktail 8 pièces + serveurs 27.70€

Formule avec cocktail 8 pièces + serveurs+ vaisselle (éco+ et coupe apéritif(2) 29.85€

Formule avec cocktail 10 pièces avec serveurs 29.75€

Formule avec cocktail 10 pièces + serveurs+ vaisselle (éco+ et coupe apéritif(2) 30.35€

Formule avec cocktail 12 pièces avec serveurs 31.10€

Formule avec cocktail 12 pièces + serveurs+ vaisselle (éco+ et coupe apéritif(2) 33.25€

prix indicatif pour 100 p. avec personnel de service x 7h30 et vaisselle eco+coupe apéritif(2),
(prix variable en fonction du nombre de convives) (frais de déplacement non inclus)

Dessert au choix

Entremet au choix parmi la carte

Assiette gourmande

Farandole de petits fours

Pièce montée (supl. 1.50€)

Petits pains (2)

Café offert

Le Menu des Délices

16,25€/pers.
21,95€/pers.

Repas (sans boissons ni apéritif)
Repas + apéritif + vins repas+ pétillant dessert +
soft, le tout à volonté pendant la durée du repas

*Repas + personnel + vaisselle = 28.95€/pers
Repas + personnel + boissons = 31.85€/pers
Repas + boissons + personnel + vaisselle = 33.95€/pers

les amuses en bouche

Canapés séductions (4)

+ une entrée au choix

Cube de melon en gelée et jambon sec
Mille feuilles croquant de pomme et saumon fumé
Assiette de saveurs périgourdine, toasts et son mesclun
Papillon de mousserons de canard et crumble de pain d'épices, toasts
et son mesclun

+ un plat au choix

Suprême de volaille et sa sauce onctueuse aux champignons et vin blanc
Mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne
Cuisse de canard confite au cidre

+ deux garnitures au choix

Moelleux de carottes au lard
Gratin dauphinois
Fagot de haricots verts
Tomate à la provençale

+ fromages

Assiette 2 fromages et sa salade croquante

+ un dessert au choix

Tarte Tatin et sa boule vanille
Ou Farandole de petits fours (4)

Deux petits pains
Café offert

* (prix indicatif pour 100p avec personnel de service x 7h30, vaisselle confort et coupe apéritif (2),
(prix variable en fonction du nombre réel de convives)(frais de déplacement non inclus)



C'est moi qui l'ai FAIT !

Le Menu Enfant

1/4 de melon et jambon sec
Ou saucisson sec+saucisson à l'ail+piémontaise
Filet de poulet, sauce crémée
Pommes de terre rissolées
Dessert : entremet au choix
(idem menu adultes)

7,50€
la part

Le Menu Plaisirs

21,95€/pers.
29,20€/pers

Repas (sans boissons ni apéritif)
Repas + apéritif + vins repas+ pétillant dessert +
soft, le tout à volonté pendant la durée du repas

*Repas + personnel + vaisselle = 36.55€/pers
Repas + personnel + boissons = 40€/pers
Repas + boissons + personnel + vaisselle = 43.80€/pers

Les amuses bouche

Mini beignet moelleux au comté et champignons (x3)
Mini madeleine aux lardons et emmental (1)
Lollipop de foie gras aux fruits du verger (1)
Mini blini saveur marines (1)

+ Une entrée au choix

Cabillaud confit au beurre salé, moisaique de radis et ciboulette et son mesclun
Queue de langoustines mi cuit marinées au citron vert,
rémoulade de pomme granny smith et celeri et son mesclun
Religieuse de foie gras, gelée et purée de pruneaux et son mesclun
Assiette périgourdine, foie gras de canard (30%morc), petits gésiers et magret fumé,
ses toasts et son mesclun

Ou une entrée chaude au choix (supl 1.50€)

Cocotte de fruits de mer, émulsion de homard à la citronnelle
Homard rôti au beurre d'origan, petit légumes et cappuccino de homard en cocotte
Accompagné de son risotto safrané

+ Un plat au choix

Suprême de pintade mariné sésame, basilic, girolles, marrons et haricots verts
Mignon de porc sauce soja, échalotes confites, brunoise de carottes et cèpes
Mignon de veau rôti à la fleur de sel en croute d'amande, jus corsé
Magret de canard, compote d'oignons, sauce d'orange et Miso
Bœuf de nos régions rôti, croustillants d'oignons doux, béarnaise légère,
condiment à la framboise

+ Deux garnitures au choix

Moelleux de carotte au lard fumé
Pomme de terre farcie aux croustilles de lard
Pomme de terre fondante aux aromates
Flan de carottes multicolores
Écrasé de pomme de terre, brunoise de légumes confits
Champignon farci gratiné, julienne de courgette et chorizo
Millefeuille de légumes et bacon, crème de céleri
Écrasé de pomme de terre en duo
Pomme de terre Macaire aux petits lardons
Clafoutis aux amandes, girolles et marrons

+ Fromages (brie, st nectaire, bleu, comté, chèvre cendré, comté, tomme de savoie)

Assiette 4 fromages et sa salade croquante

+ Un dessert au choix

Assiette gourmande de dessert (2 mini entremets + 1 verrine panna cotta vanille framboise)
Entremet au choix parmi la carte
Pièce montée cône (supl 1.50€)

Deux petits pains
Café offert

* (prix indicatif pour 100p avec personnel de service x 7h30, vaisselle confort et coupe apéritif (2),
(prix variable en fonction du nombre réel de convives)(frais de déplacement non inclus)



C'est moi qui l'ai FAIT !

Le Menu Gastronomique

27,75€/pers.
37,75€/pers.

Repas (sans boissons ni apéritif)
Repas + apéritif + vins repas+ pétillant dessert +
soft, le tout à volonté pendant la durée du repas

Les amuses bouche

- Mini beignet moelleux au comté et champignons (x3)
- Mini madeleine aux lardons et emmental (1)
- Lollipop de foie gras aux fruits du verger (1)
- Mini blini saveur marines (1)
- Verrine de crevettes, écrevisses, mangue, basilic, ciboulette, citron vert, vinaigre de mangue (1)
- Mini sandwichs céréales ou campagne (1)

+ Une entrée froide au choix

- Cabillaud confit au beurre salé, mosaïque de radis et ciboulette et son mesclun
- Queue de langoustines mi cuit marinées au citron vert, rémoulade de pomme granny smith et céleri et son mesclun
- Religieuse de foie gras, gelée et purée de pruneaux et son mesclun
- Assiette périgourdine, foie gras de canard (30% morc), petits gésiers et magret fumé, ses toasts et son mesclun

+ Une entrée chaude

- Cocotte de fruits de mer, émulsion de homard à la citronnelle
- Homard rôti au beurre d'origan, petit légumes et cappuccino de homard en cocotte
- Pavé de saumon « mariné » au gingembre, émulsion au miel et crustacés
- Bar poêlé, peau croustillante, petit pois, comté et émulsion au lard fumé
- Accompagné de son risotto safrané aux petits légumes

+ Un trou normand au choix

- Sorbet pomme et calvas
- Sorbet poire et eau de vie poire
- Sorbet cassis et pineau
- Sorbet citron et rhum
- Sorbet orange et cointreau

+ Plat au choix

- Suprême de pintade mariné sésame, basilic, girolles, marrons et haricots verts
- Mignon de porc sauce soja, échalotes confites, brunoise de carottes et cèpes
- Mignon de veau rôti à la fleur de sel en croute d'amande, jus corsé
- Magret de canard, compote d'oignons, sauce d'orange et Miso
- Bœuf de nos régions rôti, croustillants d'oignons doux, béarnaise légère, condiment à la framboise

+ Deux garnitures au choix

- Moelleux de carotte au lard fumé
- Pomme de terre farcie aux croustilles de lard
- Pomme de terre fondante aux aromates
- Flan de carottes multicolores
- Ecrasé de pomme de terre, brunoise de légumes confits
- Champignon farci gratiné, julienne de courgette et chorizo
- Millefeuille de légumes et bacon, crème de céleri
- Écrasé de pomme de terre en duo
- Pomme de terre Macaire aux petits lardons
- Clafoutis aux amandes, girolles et marrons

+ Fromages (brie, st nectaire, bleu, comté, chèvre cendré, comté, tomme de savoie)

- Assiette 4 fromages et sa salade croquante

+ Un dessert au choix

- Assiette gourmande de dessert (2 mini entremets + 1 verrine panna cotta vanille framboise)
- Entremet au choix parmi la carte
- Pièce montée cône (supl 1,50€)
- Deux petits pains
- Café offert

* (prix indicatif pour 100p avec personnel de service x 9h15, vaisselle confort et coupe apéritif (2), (prix variable en fonction du nombre réel de convives)(frais de déplacement non inclus)

* Repas + personnel + vaisselle = 44.80€/pers
Repas + personnel +boissons = 51.05€/pers
Repas + boissons + personnel + vaisselle = 54.80€/pers



C'est moi qui l'ai FAIT !

Cocktail Spécial Bambins

4,00€
par pers.

- Brochette de bonbons (1/ enfant)
- Pain surprise (1 pour 10/12 enfants)
- Chips
- Boisson à volonté (Coca, jus d'orange, eau plate)

4,95€

6/7 pièces/pers.

Cocktail Formule Martinière

(Vaisselle, nappage, prestation de service non inclus)

*Cocktail + personnel + verrerie = 8,15€
(nappage, serviette et accessoires décor inclus)

- Petit sablé charcutier (1)
- Canapé séduction (1)
- Mini sandwich cocktail (1)
- Finger au jambon de parme (1)
- Petits fours sucrés (2)

ou
Mini madeleine aux lardons ou emmental (1)
Baguette à la crème et lardons fumé (2)

* Prix indicatif pour 100p avec personnel de service x 3h30, vaisselle confort et coupe apéritif (1), (prix variable en fonction du nombre réel de convives)(frais de déplacement non inclus)

Cocktail Formule Tradition

(Vaisselle, nappage, prestation de service non inclus)

*Cocktail + personnel + verrerie = 13,50 €
(nappage, serviette et accessoires décor inclus)

- Mini sandwich cocktail (1)
- Canapé séduction (1)
- Verrine de crevettes, écrevisses, mangue, basilic, ciboulette, citron vert, vinaigre de mangue (1)
- Mini cône assorti (1)
- Finger au jambon de Parme (1)
- Petit sablé charcutier (1)
- Mini blini saveur marine (1)
- Lollipop de foie gras aux fruits du verger (1)
- Petits fours sucrés (3)

* Prix indicatif pour 100p avec personnel de service x 3h30, vaisselle confort et coupe apéritif (1), (prix variable en fonction du nombre réel de convives)(frais de déplacement non inclus)

15,45€

16 pièces/pers.

Cocktail Formule Vinatoire

(Vaisselle, nappage, prestation de service non inclus)

*Cocktail + personnel + verrerie = 19,75€
(nappage, serviette et accessoires décor inclus)

- Canapé séduction (1)
- Mini blini saveur marine (1)
- Mini cône assorti (1)
- Mini wraps multicolores (1)
- Mini navette (1)
- Petit sablé charcutier (1)
- Cuillère de pétoncles, crème de petits pois, mousseline de betteraves et crème fouettée (1)
- Ballotin de saumon aux fines herbes (1)
- Pain Marguerite (1 pour 10 pers.) (3/ pers.)
- Maxi fourchette de fromage (1)
- Tiramisu fruits rouges (1/2 nbre de convives)
- Verrine de brownies et son caramel au beurre sablé (1)
- Petits fours sucrés (3)

* Prix indicatif pour 100p avec personnel de service x 3h30, vaisselle confort et coupe apéritif (1), (prix variable en fonction du nombre réel de convives)(frais de déplacement non inclus)

NOS BUFFETS ET COCKTAILS

TVA applicable en vigueur 5,5% pour plat à emporter, sans personnel de service, sans vaisselle

Tous nos vins sont soigneusement sélectionnés par M. Olivier Boulay
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

11

ATELIER WOK

Wok de la mer
Sauté d'agneau aux courgettes et amandes
Wok de légumes et gambas

ATELIER DECOUPE FOIE GRAS

Foie gras entier de canard découpé à la demande
Foie gras au pain de campagne
Foie gras au pain d'épices
Foie gras au pain aux raisins et abricots
Accompagné de confit d'oignons, confiture de pommes aux raisins,
confiture de figues et fleur de sel de Guérande

ATELIER HUITRES

huitres fraîchement ouvertes
Huitres natures
Huitres au citron
Huitres au vinaigre et échalotes

Nos Ateliers Culinaires

Possible uniquement avec personnel de service

ATELIER DE LA MER

Huitre de nos côtes française fraîchement ouverte
Effeillage de saumon fumé fait maison
Tartinade de la mer (3 parfums)

ATELIER SARTHOIS

Rillettes à la coupe et ses baguettes
Mini rillaux sarthois
Nos mini saucisses cuites dans les rillettes
Nos grosses rilles (os de porc cuits dans les rillettes)

ATELIER PLANCHA

Mini cocktail asiatique
Brochette de St Jacques et saumon
Brochette de poulet aux légumes confits

ATELIER SIPHON

Petits pots à l'ananas, émulsion de framboise
Tartare de jambon, écume de petits pois
Brouwnies au chocolat, écume de caramel au beurre salé

ATELIER CREPES

mini crêpes faites à la demande
Mini crêpes au Nutella
Mini crêpes confiture fraises et abricots
Mini crêpes sucre

ATELIER COTE DE BOEUF DE NOS REGIONS (mini 30 pers)

Une cote de bœuf à la plancha découpé sur planche en bois
Accompagné de ses sauces béarnaise, andalouse, aioli
Et ses tomates cerise multicolores

Location de Vaisselle

TVA 10% (si fourniture du repas)

Service Eco

1,25€ / pers.

1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère
1 verre, 1 assiette 26 cm, 1 assiette 19 cm ou 1 tasse à café
Total : 6 pièces

Service Eco+

1,55€ / pers.

Formule Eco + 1 verre de 11 cl. + 1 assiette 19 cm
Total : 8 pièces

Service Confort

3,50€ / pers.

1 couvert à poisson, 1 couvert à viande, 1 verre à vin rouge, 1 verre à vin blanc, 1 verre à eau,
1 coupe, 1 tasse à café, 1 cuillère à café, 1 cuillère à moka, 2 assiette 26 cm, 1 assiettes 19 cm
Total : 14 pièces

Service Prestige

4,25€ / pers.

1 couvert à poisson, 1 couvert à viande, 1 verre à vin rouge, 1 verre à vin blanc, 1 verre à eau,
1 coupe, 1 tasse à café, 1 cuillère à café, 1 cuillère à moka, 2 assiette 26 cm, 1 assiette 19 cm
Total : 14 pièces

www.traditionbouchere72.fr

 tradition bouchere 72

Tradition Bouchère

«La Martinière» - Route du Mans - 72300 Sablé sur Sarthe

tel. 02 43 95 06 24 - fax. 02 43 92 35 11 - e-mail. traditionbouchere@wanadoo.fr

IMPRIMÉ PAR

SAXOPRINT 

TVA applicable en vigueur 5,5% pour plat à emporter, sans personnel de service, sans vaisselle