



# FORMULE AUTOMNE-HIVER



# TRAITEUR 2019-2020

### FONDUE

Environ 2 kg, coupé en cubes

- 500 g de poulet
- 500 g de filet mignon
- 1 kg de bœuf
- Sauce offerte

Pour 10 personnes **≈48€**  
soit 24,00€/kg

### PIERRADE

Environ 2 kg, coupé en petites tranches

- 400 g de poulet
- 400 g de dinde
- 400 g de canard
- 400 g de porc
- 400 g de bœuf

Pour 10 personnes **≈52€**  
soit 26,00€/kg

### RACLETTE

- 10 tr. de jambon blanc
- 10 tr. de saucisson à l'ail
- 10 tr. de rosette
- 10 tr. de bacon
- 10 tr. de jambon sec
- 10 pommes de terre cuites
- 2 kg de fromage à raclette

Pour 10 personnes **≈54€**  
soit 5,40€/part

### COUSCOUS ROYAL

- 10 morceaux d'agneau
- 10 merguez
- 10 morceaux de poulet
- 2,5 kg de légumes à couscous frais cuisinés avec sauce
- 1,5 kg de semoule
- Harissa, raisins

Pour 10 personnes **≈76€**  
soit 7,60€/part

### CASSOULET

- 3 kg de mogettes
- 5 saucisses fumées
- 10 cuisses de canard confites

Pour 10 personnes **≈77€**  
soit 7,40€/part

### MARMITE SARTHOISE

- 2,5 kg de lapin, volaille, jambon, coupés en lamelles puis cuisinés
- 2,5 kg de graniture : chou et carottes émincés

Pour 10 personnes **≈74€**  
soit 7,40€/part

### CHOUCROUTE ROYALE

- 10 morceaux de jarret de porc cuit
- 10 saucisses fumées
- 10 saucisses de Francfort
- 10 tr. de saucisson à l'ail
- 10 pommes de terre cuites
- 2,5 kg de chou cuisiné

Pour 10 personnes **≈76€**  
soit 7,40€/part

### TARTIFLETTE

- Reblochon
- Oignons
- Lardons fumés
- Bacon
- Pommes de terre
- Crème fraîche
- Salade verte

Pour 10 personnes **≈55€**  
soit 5,50€/part

### CHOUCROUTE DE LA MER

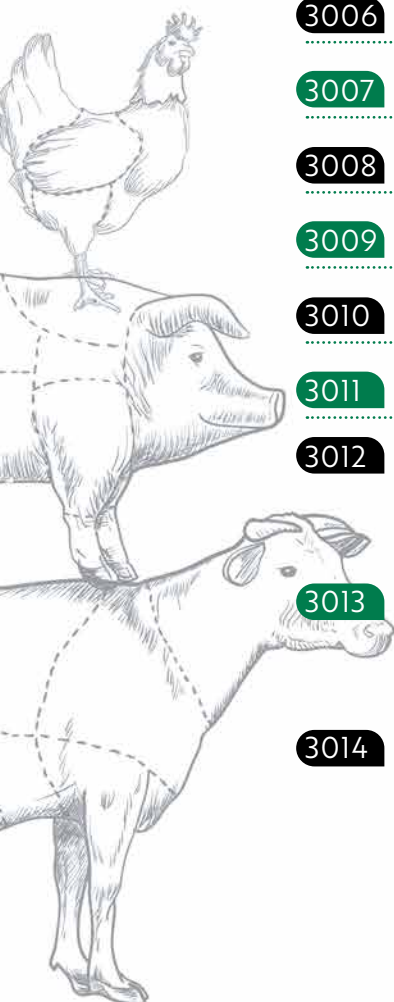
- 10 parts de trio de poissons
- 10 langoustines
- 30 crevettes
- 3 kg de garniture : chou cuisiné, moules
- Sauce beurre nantais

Pour 10 personnes **≈76€**  
soit 7,60€/part



# LES 3 000 GRAMMES

<b>3000</b>	3 kg de BLANQUETTE DE VEAU	14€/kg	<b>≈42€</b>
<b>3001</b>	3 kg de CORDONS BLEUS	10€/kg	<b>≈30€</b>
<b>3002</b>	3 kg de NUGGETS (FILET DE POULET)	10€/kg	<b>≈30€</b>
<b>3003</b>	3 kg de RÔTI DE PORC PAYSAN	15€/kg	<b>≈45€</b>
<b>3004</b>	3 kg de RÔTI DE PORC ORLOFF	15€/kg	<b>≈45€</b>
<b>3005</b>	3 kg de STEAK BUFFALO	17€/kg	<b>≈51€</b>
<b>3006</b>	3 kg de VIANDE DE BŒUF HACHÉ VRAC	10€/kg	<b>≈30€</b>
<b>3007</b>	3 kg de GROSSES SAUCISSES	7€/kg	<b>≈21€</b>
<b>3008</b>	3 kg de BOURGUIGNON	7,70€/kg	<b>≈23,10€</b>
<b>3009</b>	3 kg de RÔTI DE BŒUF	21€/kg	<b>≈63€</b>
<b>3010</b>	3 kg de CHAIR À SAUCISSE	6€/kg	<b>≈18€</b>
<b>3011</b>	3 kg de MILANAISE	10,50€/kg	<b>≈31,50€</b>
<b>3012</b>	1 kg de PAUPIETTES + 1 kg de FILET MIGNON DE PORC + 1 kg de FILET DE POULET	11€/kg	<b>≈33€</b>
<b>3013</b>	1 kg de BOURGUIGNON + 1 kg de SAUTÉ DE PORC + 1 kg de SAUTÉ DE DINDE	8,50€/kg	<b>≈25,50€</b>
<b>3014</b>	1 kg de RÔTI DE BŒUF + 1 kg de RÔTI DE PORC + 1 kg de RÔTI DE DINDE	14€/kg	<b>≈42€</b>





# POUR LES FAMILLES

## ÉPAULE DE BŒUF À PRÉPARER

Race limousine

11,50€  
/kg

1,5 kg de ROTI DE MACREUSE  
5,2 kg de STEAKS + STEAKS HACHÉS  
8 kg de BOURGUIGNON  
3,5 kg de JUMENTAU-PALERON  
1 kg de DESSUS DE PALETTE  
0,800 kg de JARRET

Environ 20 kg

≈ 230€

17€  
/kg

## CUISSE DE BŒUF À PRÉPARER

Race limousine

Environ 30 kg

≈ 510€

10,5 kg de RÔTI TENDRE DE TRANCHE + RUMSTEACK  
1 kg de STEACK POIRE MERLAN ARAIGNÉE  
8 kg de STEACK HACHÉ + VRAC  
5 kg de PAVÉ DE RUMSTEACK  
4 kg de FACON TOURNEDOS - FILET DE RUMSTEACK  
1,5 kg de BOURGUIGNON

## 1/2 COCHON

Environ 40 kg brut

soit ≈ 224€  
au total

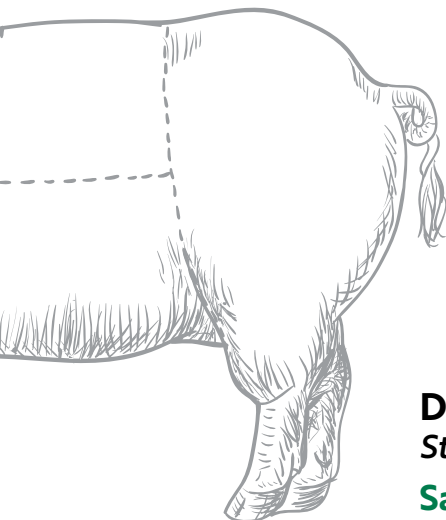
5,60€  
/kg

Filet mignon  
Poitrine de porc  
Echine de porc  
Saucisse (la rustique)  
Jarret cru  
Chair à saucisse (la rustique)  
Terrine de campagne  
Escalope de porc  
Rôti de porc filet  
Côte de porc  
Boudin noir  
Pieds de porc cuits  
Terrine de rillettes

Direct producteurs

Stéphane et Guy

Sans antibiotique





# LES CAISSETTES

## P'TIT TRADITION

1 kg de cuisses de poulet  
1 kg de filets de poulet  
1 kg de grosses saucisses  
1 kg de steaks hachés  
1 kg de côtes de porc  
1 kg de poêlée de volaille



6 kg ≈ 54€ soit 9,00€/kg

## LE PANIER DES GARÇONS BOUCHERS

1 kg de blanquette de volaille  
1 kg de saucisses longues  
1 kg de rôti élaboré  
1 kg de cordons bleus  
1 kg de milanaise de veau  
1 kg de côtes de porc  
1 kg de burgers buffalo  
1 kg de bourguignon

8 kg ≈ 80€ soit 10,00€/kg

## LA CAISSETTE DU CHEF

1 kg de nuggets de poulet  
1 kg de cuisses de poulet  
1 kg de filet mignon mariné  
1 kg de rôti élaboré  
1 kg de steak buffalo  
1 kg de côtes de porc  
1 kg de saucisses longues  
1 kg de haut de cuisses de dinde à rôtir  
1 kg de steaks hachés  
1 kg de blanquette de veau a/os+s/os

10 kg ≈ 95€ soit 9,50€/kg

## 100% COCHON

1 kg de grosses saucisses  
1 kg de chair à saucisse  
1 kg de côtes de porc échine  
1 kg d'escalopes de porc  
1 kg de boudin noir  
1 kg de sauté de porc  
1 kg de rôti de porc  
1 kg de carré de porc à rôtir

8 kg ≈ 72€ soit 9,00€/kg

## LE SPÉCIAL VOLAILLE

1 kg de cuisses de poulet  
1 kg de filets de poulet  
1 kg de nuggets  
1 kg de sauté de dinde  
1 kg de paupiettes  
1 kg de cordons bleus  
1 kg de poêlée de volaille

7 kg ≈ 70€ soit 10,00€/kg

## LE GRAND ÉCO

1 kg de filets de poulet  
1 kg de bœuf haché en vrac  
1 kg de grosses saucisses  
1 kg de chair à saucisse  
1 kg de côtes de porc échine  
1 kg de rôti de porc  
1 kg de bourguignon  
1 kg de sauté de porc

8 kg ≈ 64€ soit 8,00€/kg

## LE PANIER DU MOIS

1 kg de cuisses de poulet  
1 kg de grosses saucisses  
1 kg de cordons bleus  
1 kg de sauté de volaille  
1 kg de poêlée marinée  
1 kg de steaks hachés  
1 kg de rôti de porc  
1 kg de milanaise de veau  
1 kg de rôti de bœuf  
1 kg de blanquette de veau  
1 kg de filet mignon de porc  
1 kg de chair à saucisse

12 kg ≈ 132€ soit 11,00€/kg

## LE MENSUEL

1 kg de saucisses longues  
1 kg de nuggets de poulet  
1 kg de burgers buffalo  
1 kg de filet de poulet mariné  
1 kg de côtes de porc échine  
1 kg de steaks hachés  
1 kg de noix d'entrecôte échalote  
1 kg de bourguignon  
1 kg de steaks de bœuf  
1 kg de paupiettes  
1 kg de sauté de porc  
1 kg de cuisses de poulet

12 kg ≈ 126€ soit 10,50€/kg