

LA CARTE TRAITEUR

Plats sur commande pour un minimum de 4 pers.

Les Mises en Bouches

Pain Surprise 8/10 pers.....	30,00 € pièce
Hérisson 8/10 pers.....	30,00 € pièce
Réductions Chaudes Variées.....	36,00 €/Kg
Canapés au choix.....	0,70 € pièce
Navettes.....	1,30 € pièce
Petits Verres Gourmands (70gr).....	3,95 € pièce
Cake (100gr).....	3,60 € pièce

Les Entrées Froides

Avocat Garni.....	3,50 € pièce
Coquille de Surimi.....	3,50 € pièce
Melon Cocktail.....	3,50 € pièce
Coquille de Saumon.....	4,50 € pièce
Saumon en Belle Vue Garni.....	4,50 € pièce
Millefeuilles de Foie Gras/Pommes au Coteaux du Layon.....	6,00 € pièce
Terrine de Poisson.....	26,50 € le Kg
Saumon Fumé d'Ecosse.....	69,95 € le Kg
1/2 Langouste à la Parisienne.....	19,50 € pièce
Foie Gras de Canard Entier Mi-cuit.....	120,00 € le Kg
Assiette Terre et Mer.....	7,90 € pièce

(Foie Gras, Jambon Sec, Terrine de Poisson, Crevettes Roses)

Les Entrées et Poissons Chauds

Coquille Saint-Jacques.....	4,20 € pièce
Aumônière de St-Jacques.....	4,50 € pièce
Feuilleté de St-Jacques.....	4,50 € pièce
Colin Sauce Beurre Nantais.....	5,50 € la part
Cassolette de St-Jacques (+caution).....	6,00 € pièce
Dos de Cabillaud Beurre Nantais.....	6,80 € la part
Lotte à l'Armoricaine.....	8,50 € la part

Les Viandes Cuisinées

Cuisse de Canard à l'Orange ou Poivre Vert.....	5,50 € la part
Médailon de Volaille Farci Sauce Forestière.....	5,95 € la part
Mignon de Porc aux Parfum des Sous Bois.....	5,50 € la part
Rôti de Veau Farci Sauce Forestière.....	5,50 € la part
Poulet Farci aux Crevettes Sauce Chorizo.....	5,50 € la part
Joue de Porc Braisée au Cidre.....	6,80 € la part
Suprême de Pintadeau Sauce Forestière.....	6,80 € la part
1/2 Magret de Canard à l'Orange, ou au Poivre Vert.....	7,50 € la part
Agneau à L'Orange Carottes/Navet Boule d'Or.....	8,50 € la part
Suprême de Pintade Farci aux Langoustines.....	8,50 € la part
Pavé de Kangourou Sauce St Hubert.....	8,50 € la part
Pavé de Cerf Sauce St Hubert.....	8,50 € la part
Caille désossée Farcie au Ris de Veau Sauce Foie Gras.....	8,50 € la part

1^{er} Prix du Trophée Culinaire 2015

Les Garnitures

Fagot d'Haricots verts ou Tomate Provençale.....	1,20 € la part
Gratin Dauphinois (200gr).....	2,25 € la part
Gratin de Légumes (200gr).....	2,25 € la part
Ratatouille.....	2,00 € la part
Pommes Dauphines.....	2,00 € la part
Pommes de Terre Grenaille aux Sel de Guérande.....	2,00 € la part
Location de vaisselle (Assiette, verre, couverts, Tasse à café)...	1,00 €/pers
Forfait Livraison.....	15,00 €

Possibilité de retirer votre commande en caisson chaud à partir de 20pers

Les Plats Uniques

- Rougaille Saucisses et Riz (*Porc de Bretagne*).....5,80 € la part
- Boeuf Bourguignon et sa Garniture (*Bœuf Limousin*)..... 5,80 € la part
- Boeuf au Cidre et sa Garniture (*Bœuf Limousin*)..... 5,80 € la part
- Blanquette de Veau et sa Garniture (*Veau Morbihan*)..... 5,80 € la part
- Veau Marengo et sa Garniture (*Veau Morbihan*)..... 5,80 € la part
- Sauté de Veau à l'Ananas et au Lait de Coco, Riz (*Morbihan*)....5,80 € la part
- Tajine de Volailles aux Abricots, Semoule (*France*)..... 5,80 € la part
- Cassoulet (*Porc de Bretagne*)..... 5,80 € la part
- Jambon à l'Os, Sauce Mère avec Pomme de Terre Grenaille6,80 € la part
- Paëlla (Poulet, Poitrine de Porc, Chorizo et Gambas).....6,80 € la part
- Couscous (Agneau, Poulet, Merguez) (*Viande Origine France*).....6,80 € la part
- Porcelet Rôti avec Pomme de Terre Grenaille (30 pers. minimum)7,90 € la part

Buffets Froids

* BUFFET A 7,50 €/ PERS.

- . Assortiment de Charcuterie (Rosette, Andouille, Saucisson à l'ail, Jambon Sec, Pâté, Jambon Blanc)
- . Assortiment de Salades 3 au choix (*Salade Piémontaise, Carottes Râpées, Taboulé, Céleri Rémoulade, Betteraves Rouges, Tomates, Macédoine, Salade de Choux, Riz Niçois, Salade Tutti-Fruitty, Salade Pâte à l'italienne, Taboulé aux Agrumes, Pomme de Terre/Thon, Salade de l'été...*)
- . Rôti de Porc et Poitrine de Porc
- . Chips, Condiments

* BUFFET A 12 €/ PERS.

- . Assortiment de Charcuterie (*Rosette, Andouille, Saucisson à l'ail, Jambon de Vendée, Jambon Blanc, Pâté*)
- . Assortiment de Salades 3 au choix (*Salade de Choux, Riz Niçois, Salade TuttiFruitty, Salade Pâte à l'italienne, Taboulé aux Agrumes, Pomme de Terre/Thon...*)
- . Viandes Froides (Rôti de Boeuf, Rôti de Porc)
- . Filet de Saumon Froid
- . Tarte aux Pommes
- . Chips, Condiments
- . Fromage : Supplément de 1,50 €/pers

* REPAS CAMPAGNARD A 10 €/ PERS.(30 PERS. MINI.)

- . Assortiment de Salades 3 au choix
- . Porcelet Rôti et Pomme de Terre Grenaille

BOUCHERIE LIMOUSINE

Yvon MARSOUIN

Maître Artisan



2ème Prix National du Meilleur Pâté de Campagne 2013

Meilleur Apprenti Boucher de France 2014

Blason d'Or 2014

Prix International du Saucisson à l'ail Fumé 2015 1^{er}

Prix du Trophée Culinaire 2015 2^{ème}

Prix du Trophée Culinaire 2017

13, rue du Fil

56500 LOCMINE

Tel : 02.97.60.00.53

<http://www.boucherielimousine.fr>

Ouvert du Mardi au Dimanche Midi