

# LA CARTE TRAITEUR

Plats sur commande pour un minimum de 4 pers.

## Les Mises en Bouches

Pain Surprise 8/10 pers.....	28,50 € pièce
Hérisson 8/10 pers.....	28,50 € 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.....	3,20 € pièce
Coquille de Surimi.....	3,20 € 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.....	25,00 € le Kg
Saumon Fumé.....	69,90 € 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
<i>( Foie Gras, Jambon Sec, Terrine de Poisson, Crevettes Roses )</i>	
Rosace de La Mer.....	7,90 € pièce
<i>( Rosace de Blé Noir, 3 Poissons Fumé, Moules, Crevettes, Salade )</i>	

## 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
Pavé de Saumon Beurre Nantais.....	5,95 € la part
Paupiette de saumon aux Pointes d'Asperges.....	5,95 € la part
Cassolette de St-Jacques (+caution).....	6,00 € pièce
Cassolette de Lotte et de St-Jacques (+caution).....	6,00 € pièce
Dos de Cabillaud Beurre Nantais.....	6,50 € la part
Lotte à l'Armoricaine.....	8,50 € la part

## Les Viandes Cuisinées

Rôti de Porc aux Pruneaux.....	4,95 € la part
Cuisse de Canard à l'Orange ou Poivre Vert.....	5,50 € la part
Pintade désossée Farcie Sauce Forestière.....	5,50 € la part
Mignon de Porc aux Parfum des Sous Bois.....	5,50 € la part
Rôti de Veau Farci Sauce Forestière.....	5,50 € la part
Joue de Porc Braisée au Cidre.....	6,50 € la part
1/2 Magret de Canard à l'Orange, ou au Poivre Vert.....	6,90 € la part
Suprême de Pintadeau Sauce Forestière.....	6,90 € la part
Agneau à L'Orange Carottes/Navet Boule d'Or.....	8,50 € la part
Suprême de Pintade farcie 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<sup>er</sup> Prix du Trophée Culinaire 2015*

## Les Garnitures

Fagot d'Haricots verts ou Tomate Provençale.....	1,20 € la part
Tian de Légumes (200gr).....	2,50 € la part
Gratin Dauphinois ou 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.....	5,50 € la part
- Paëlla.....	6,50 € la part
- Couscous.....	6,50 € la part
- Boeuf Bourguignon et sa Garniture.....	5,50 € la part
- Boeuf au Cidre et sa Garniture.....	5,50 € la part
- Blanquette de Veau et sa Garniture.....	5,50 € la part
- Veau Marengo et sa Garniture.....	5,50 € la part
- Sauté de Veau à l'Ananas et au Lait de Coco, Riz.....	5,50 € la part
- Tajine de Volailles aux Abricots, Semoule.....	5,50 € la part
- Cassoulet.....	5,80 € la part
- Cuisse de Pintade accompagnée de Ratatouille et Riz.....	5,95 € la part
- Porcelet Rôti avec Pomme de Terre Grenaille (30 pers. minimum)	7,50 € la part
- Jambon à l'Os, Sauce Mère avec Pomme de Terre Grenaille .....	6,50 € la part

## Buffets Froids

### \* Buffet à 6,95 € par personne

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-Fruity, 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 à 12 € par personne

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 Tutti-Fruity, Salade Pâte à l'italienne, Taboulé aux Agrumes, Pomme de Terre/Thon...)

Viandes Froides ( Rôti de Boeuf, Rôti de Porc )

Filet de Saumon Froid et Bouquet de Crevettes Roses

Tarte aux Pommes

Chips, Condiments

Fromage : Supplément de 1,50 €/pers

### \* Repas Campagnard à 10 € par personne (30 pers. Minimum)

Assortiment de Salades 3 au choix

Porcelet Rôti et Pomme de Terre Grenaille

( Possibilité de 3 fromages et dessert supplément 3 € )

# ***BOUCHERIE LIMOUSINE***

## **Charcuterie - Traiteur**

## **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<sup>er</sup> Prix du Trophée Culinaire 2015**

**2<sup>ème</sup> 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*