

La Boucherie Grayloise vous propose

ENTRÉES FROIDES

- Assortiment de crudités (300g/Pers) **4,00€/Part**
- Assortiment de charcuterie aux choix (200g/pers) **4,00€/Part**
- Terrine noix de Saint Jacques et crevettes **4,50€/Part**
- Terrine de poisson avec crevettes **4,50€/Part**
- Darne de saumon et sa garniture **4,50€/Part**
- Avocat et son cocktail de crevettes **4,00€/Part**

ENTRÉES CHAUDES

- Ris de veau aux girolles **6,50€/Part**
- Croute forestière **5,00€/Part**
- Croute ris de veau **5,00€/Part**
- Croute Saint Jacques **5,00€/Part**
- Coquille Saint Jacques **6,50€/Part**
- Pavé de sandre sauce champagne **7,00€/Part**

VIANDES CUISINÉES

- Cuisse de pintade sauce forestière **7,00€/Part**
- Sauté de pintade sauce forestière **6,50€/Part**
- Coq au vin **7,00€/Part**
- Suprême de poulet au vin blanc, lardons **7,00€/Part**
- Cuisse de canette sauce morilles **8,00€/Part**
- Bourguignon **6,50€/Part**
- Blanquette de veau **7,00€/Part**
- Filet mignon porc forestier **6,50€/Part**
- Cochon de lait farci (min 30 pers) **7,50€/Part**
- Jambon braisé **6,50€/Part**

ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin Dauphinois **3,00€/Part**
- Gratin de légumes **3,50€/Part**
- Fagots Haricot vert et Asperge. **3,00€/Part**
- Risotto champignons **3,00€/Part**
- Demi tomate provençale **1,50€/Pce**
- Purée de Pomme de Terre **3,00€/Part**
- Pommes de terre grenaille **3,50€/Part**

PLATS UNIQUES

- Couscous (agneau, poulet, merguez, boulettes) **9,00€/Part**
- Choucroute (saucisses, knack, lard, échine, pomme de terre) **9,00€/Part**
- Paella **9,00€/Part**
- Cassoulet (canette confite, lard, Toulouse, Saucisson cuit) **9,00€/Part**
- Chili con carne **7,50€/Part**
- Cancoillotte (Saucisse, lard, échine, salade verte) **9,50€/Part**
- Tartiflette/Morbiflette (salade vert inclus) **7,50€/Part**
- Raclette: fromage et charcuterie proposé sur plat **Tarif courant**
- Piérade : viandes aux choix proposé sur plat **Tarif courant**

BUFFET FROID

CRUDITES 300gr/pers (3 sortes)
Carottes, céleris, taboulé oriental ou aux agrumes, pomme de terre Morteau, concombres, tomates, choux blanc, choux rouge, petites pâtes en salade, piémontaise, choux carotte, lentilles, champignons à la grecque.

VIANDES FROIDES 200gr/pers (3 sortes)

Rosbif, rôti de porc, poitrine veau farci, poitrine d'agneau farcie, poulet rôti.

POISSONS 100g/pers (2sortes)

Darne de saumon, terrine de poisson, terrine de saumon.

CHARCUTERIE 100g/pers (2 sortes)

Saucisson cuit, cervelas, rosette, jambon blanc, jambon cru, terrine de campagne, roulade de jambon, bacon, jambon persillé

Le tout sur plat avec cornichons, moutarde et mayonnaise. **17,50€/Pers**

FROMAGES ET SALADE VERTE **3,50€/Part**

APÉRITIF

Plateau amuses bouches **30,00€**

Pain surprise **35,00€**

PLATEAU REPAS

A composer :

Crudités, viandes froides/charcuterie

Fromages, dessert, pain et eau **14,00€/Plateau**

Bon Appétit