

*La Boucherie Grayloise vous propose**

Tarifs Traiteur évènementiel ou livraison TVA 10,00%

ENTRÉES FROIDES

Assortiment de crudités (300g/Pers) **4,70€/Part**
Assortiment de charcuterie aux choix (200g/pers) **4,70€/Part**
Terrine noix de Saint Jacques et crevettes **5,00€/Part**
Terrine de poisson avec crevettes **5,20€/Part**
Darne de saumon et sa garniture **5,00€/Part**
Avocat et son cocktail de crevettes **4,70€/Part**

ENTRÉES CHAUDES

Ris de veau aux girolles **7,30€/Part**
Croute forestière **5,20€/Part**
Croute ris de veau **5,20€/Part**
Croute Saint Jacques **5,20€/Part**
Coquille Saint Jacques **6,80€/Part**
Pavé de sandre sauce champagne **7,30€/Part**

VIANDES CUISINÉES

Cuisse de pintade sauce forestière **7,60€/Part**
Sauté de pintade sauce forestière **6,80€/Part**
Coq au vin **7,80€/Part**
Suprême de poulet au vin blanc, lardons **7,80€/Part**
Cuisse de canette sauce morilles **8,90€/Part**
Bourguignon **7,30€/Part**
Blanquette de veau **8,10€/Part**
Filet mignon porc forestier **7,30€/Part**
Cochon de lait farci (min 30 pers) **8,50€/Part**
Jambon braisé **7,30€/Part**

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin Dauphinois **3,70€/Part**
Gratin de légumes **4,20€/Part**
Fagots Haricot vert et ½ tomate provençale. **3,70€/Part**
Risotto champignons **3,00€/Part**
Purée de Pomme de Terre **3,70€/Part**
Pommes de terre grenaille **4,20€/Part**

PLATS UNIQUES

Couscous (agneau, poulet, merguez, boulettes) **10,50€/Part**
Choucroute (saucisses, knack, lard, échine, pomme de terre) **10,50€/Part**
Paella **10,50€/Part**
Cassoulet (canette confite, lard, Toulouse, Saucisson cuit) **10,50€/Part**
Chili con carne **8,90€/Part**
Cancoillotte (Saucisse, lard, échine, salade verte) **10,50€/Part**
Tartiflette/Morbiflette (salade vert inclus) **8,90€/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. **19,30€/Pers**

FROMAGES ET SALADE VERTE **4,20€/Part**

APÉRITIF

Plateau amuses bouches **36,50€**

Pain surprise **36,50€**

PLATEAU REPAS

A composer :

Crudités, viandes froides/charcuterie

Fromages, dessert, pain et eau **15,10€/Plateau**

Bon Appétit