



Notre jambon persillé, Médaille de bronze

A la foire gastronomique de Dijon 2012

Prix d'honneur 2016, 2017 et 2019

Nos plats cuisinés et nos charcuteries maison sont élaborés avec des viandes (bœuf, porc...) issues d'élevages Françaises donc nous connaissons parfaitement la provenance.

Nous fabriquons nos lasagnes et hachis Parmentier exclusivement avec de la viande de bœuf.

Notre objectif principal est de vous satisfaire en vous proposant des produits de qualité, réalisés avec des matières premières achetées auprès de fournisseurs clairement identifiés.

Tous nos plats traiteurs sont décorés et prêts à être dégustés. Bon appétit.

Votre boucher traditionnel est fier de mériter votre confiance

**liste des verrines apéritives salées : Mousse petits pois-jambon, duo de mousse printanière verrine de chèvre – tomates confites-basilic, verrine concombre-saumon fumé ...*

**liste des verrines sucrées : mousse de citron, mousse au chocolat, crumble aux pommes, pana cotta framboise...*

Un minimum de 10 verrines de la même sorte sera demandé.

Forfait livraison : de 0 à 10 kms : 10€ de 10 à 30 kms : 25€ et au-delà 1€ du km supplémentaire

Caution demandée pour le matériel et les plats : 50€

Condition de réservation : versement d'un acompte de 30% à la commande

Acompte deversé le

Date de retrait / livraison

Signature du client :

Sarl au capital de 7 610€- Siret : 338 894 264 00013. TVA intracommunautaire : FR 02 338894264
6, place général Leclerc 21 120 Is sur Tille. Tél : 03 80 95 05 05
Boucherie-roussel @orange.fr –www.traiteur-roussel.com



CARTE TRAITEUR 2022 Ce tarif annule et remplace les précédents

ASSORTIMENT APERITIF			
Désignation	PU	Quantité	Total
Apéritif chaud (mini empanadas bœuf, mini croque, mini chou fromage et paprika, tartelette aux crevettes et bouchée roquefort) les 5 pièces minimum 20 pers	3.20€		
Apéritif froid (profiterole de saumon, canapés au jambon, saucisson sec, roquefort noix, pâté croûte) les 5 pièces minimum 20 pers	3.00€		
Petits fours salés (quiche, tarte au fromage, pizza, feuilleté à la viande, gougère) les 10 pièces minimum 10 pers	4.50€		
Tarte soleil (tomate-chorizo ou Boursin-saumon) pour 8 pers, la pièce	16.00€		
Mini-verrine salée ou sucrée, la pièce	1.80€		
Pain surprise charcuterie (jambon, pâté de foie, rosette), la pièce	45.00€		
LES ENTREES FROIDES			
Terrine de St-Jacques, la part (minimum 10 pers)	4.20€		
Mousseline de chèvre frais au basilic, la pièce	3.50€		
Saumon Bellevue et sa garniture (tomate macédoine, 1/2oeuf dur, crevette) minimum 10 personnes, la part	8.20€		
Finger aux 2 saumons et asperges, la part	4.80€		
Assortiment de charcuteries maison (persillé, campagne, rosette, saucisson cuit), la part	4.10€		
Assortiment de salades, selon la saison (300 g/pers), la part	3.40€		

LES ENTREES CHAUDES			
Coquille St-Jacques, la pièce	7.50€		
Mousseline de saumon sauce safranée, la part	6.80€		
Croustillant de poisson aux petits légumes, la part	6.20€		
Tourte à la viande, la part	5.00€		
Bouchée à la reine, la pièce	4.90€		
Pâté Lorrain, la part	3.50€		
LES POISSONS CHAUDS			
Dos de cabillaud au vin jaune, la part	7.90€		
Eglefin sauce beurre blanc, la part	6.50€		
Lasagnes de saumon, la part de 350 gr	7.20€		
Filet de sole sauce bonne femme, la part	9.20€		
Paupiette de saumon aux petits légumes, la part	8.80€		
LES PLATS UNIQUES ou PLATS et ACCOMPAGNEMENTS			
Cassoulet, la part	9.50€		
Choucroute garnie, la part	11.50€		
Paëlla, la part	10.50€		
Couscous, la part	12.50€		
Hachis Parmentier, la part de 400 gr	8.70€		
Lasagnes, la part de 350 gr	6.20€		
Bourguignon et ses pommes vapeur, la part	9.50€		
Tartiflette (en saison), la part de 350 gr	4.80€		
LES VIANDES ET LES VOLAILLES			
Chateaubriand aux morilles, la part	18.40€		
Filet de veau sauce forestière, la part	9.90€		
Blanquette de veau à l'ancienne, la part	7.80€		
Jambon en croute, la part (minimum 15 pers)	7.40€		
Mignon de porc à la moutarde, la part	8.50€		

Cuisse de canard confite et ses pommes sautées à l'ail, la part	8.50€		
Filet de poulet sauce Epoisses, la part	6.30€		
Poulet Gaston Gérard/Provençale, la part	7.20€		
Suprême de pintade aux girolles, la part	7.50€		
LES LEGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS			
Ecrasé de pommes de terre, la part	3.00€		
Crumble de courgettes, parmesan et noisettes, la part	2.80€		
Ratatouille, la part	2.80€		
Tatin de légumes (céleri, carottes, courgettes), la pièce	3.20€		
Gratin Dauphinois, la part	3.00€		
LES FROMAGES			
Plateau de fromages (Langres, brie, comté), la part (70 gr)	3.50€		
Pain, café, salade	2.80€		
Livraison (suivant les kms)*			
Caution matériel	50.00€		
Acompte 30%			
TOTAL			

Nous vous demandons de réserver minimum 7 jours à l'avance.

Merci de votre compréhension.

L'équipe vous remercie de votre

fidélité