



CARTE TRAITEUR 2023 Ce tarif annule et remplace les précédents

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 de .....versé 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

ASSORTIMENT APERITIF			
Désignation	PU	Quantité	Total
<i>Petits fours salés</i> (quiche, tarte au fromage, pizza, feuilleté à la viande, gougère) les 10 pièces minimum 10 pers	5.00€		
<i>Pain surprise charcuterie</i> (120 toasts) jambon, pâté de foie, rosette, la pièce	45.00€		
<i>Pain Nordique</i> (24 toasts) rillettes thon, saumon fumé, rillettes de merlu, la pièce	28.00€		
<i>Tarte soleil</i> (tomate-chorizo ou Boursin-saumon) pour 8 pers, la pièce	16.00€		
<i>Mini-verrine salée ou sucrée</i> , la pièce	1.95€		
LES ENTREES FROIDES			
<i>Terrine aux deux poissons</i> (saumon et poisson blanc), la part	4.20€		
<i>Terrine de pointes d'asperges, (mayonnaise)</i> , la part	4.00€		
<i>Saumon Bellevue et sa garniture</i> (tomate macédoine, 1/2oeuf dur, crevette) minimum 10 personnes, la part	10.50€		
<i>Finger aux 2 saumons et asperges</i> , la part	4.80€		
<i>Assortiment de charcuteries maison</i> (persillé, terrine de campagne, saucisson sec, saucisson cuit), la part	4.50€		
<i>Assortiment de charcuteries maison supérieures</i> (galantine de volaille, saucisson sec, terrine de canard au porto, persillé), la part	5.20€		
<i>Assortiment de salades, selon la saison</i> (300 g/pers), la part	4.10€		

LES ENTREES CHAUDES			
<i>Coquille St-Jacques</i> , la pièce	13.00€		
<i>Mousseline de saumon façon beurre blanc</i> , la part	8.00€		
<i>Aumônière de sandre</i> (aux petits légumes), la part	8.50€		
<i>Tourte à la viande</i> , la part	5.00€		
<i>Bouchée à la reine</i> , la pièce	5.50€		
<i>Pâté Lorrain</i> , la part	3.70€		
LES POISSONS CHAUDS			
<i>Dos de cabillaud au vin jaune</i> , la part	9.90€		
<i>Darne de saumon sauce moutarde</i> , la part	8.00€		
LES PLATS UNIQUES ou PLATS et ACCOMPAGNEMENTS			
<i>Choucroute garnie</i> , la part	12.50€		
<i>Paëlla</i> , la part	11.50€		
<i>Couscous</i> , la part	12.50€		
<i>Lasagnes</i> , la part de 350 gr	6.80€		
<i>Tartiflette</i> (en saison), la part de 350 gr	6.00€		
LES VIANDES ET LES VOLAILLES			
<i>Pavé de bœuf aux morilles</i> , la part	19.90€		
<i>Filet de veau sauce forestière</i> , la part	12.80€		
<i>Blanquette de veau à l'ancienne</i> , la part	9.50€		
<i>Jambon en croûte</i> (sauce crème-moutarde, madère ou forestière), la part (minimum 15 pers)	8.20€		
<i>Mignon de porc à la moutarde</i> , la part	9.00€		
<i>Cuisse de canard confite et ses pommes sautées à l'ail</i> , la part	10.50€		
<i>Filet de poulet sauce Epoisses</i> , la part	7.80€		
<i>Poulet Gaston Gérard/Provençale</i> , la part	8.20€		
<i>Suprême de pintade aux girolles</i> , la part	9.50€		

LES VIANDES FROIDES			
<i>Poulet froid</i> , le kg	28.00€		
<i>Rôti de porc froid</i> , le kg	18.00€		
<i>Rosbif froid</i> , le kg	32.00€		
<i>Condiments</i> (mayonnaise, cornichons, moutarde), la personne	0.50€		
LES LEGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS			
<i>Ecrasé de pommes de terre</i> , la part	3.00€		
<i>Ratatouille</i> , la part	3.20€		
<i>Gratin de pommes de terre</i> , la part	3.50€		
<i>Crumble de courgettes aux noisettes</i> , la part	3.80€		
LES FROMAGES			
<i>Plateau de fromages</i> (3 fromages 70gr/pers), la part	3.50€		
<i>Pain, café, salade</i> , la part	3.00€		
<i>Livraison (suivant les kms)*</i>			
<i>Caution matériel</i>	50.00€		
<i>Acompte 30%</i>			
<b>TOTAL</b>			

Nom .....	Prénom.....
Adresse.....	
.....	
Tél : .....	Mail : .....

**Pour un souci de réapprovisionnement,**  
**nous vous demandons de réserver minimum 7 jours à l'avance.**

**Merci de votre compréhension**