



Toute l'équipe de la boucherie Roussel vous  
souhaite de belles fêtes de fin d'année !



web

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

Acompte .....versé le .....

Mode de paiement .....Date de retrait.....

**Signature du client**



SARL au capital de 7 610€ - Siret 338 894 264 00013

# BOUCHERIE ROUSSEL

**CHARCUTERIE - SERVICE TRAITEUR**

6, Place Général Leclerc - **21120 Is-sur-Tille**  
**Tél. 03 80 95 05 05** - Fax. 03 80 95 47 47  
 Email : [boucherie-roussel@orange.fr](mailto:boucherie-roussel@orange.fr)  
[www.traiteur-roussel.com](http://www.traiteur-roussel.com)



## CARTE TRAITEUR NOËL 2022

<b>Nom</b>	
<b>Prénom</b>	
<b>Adresse</b>	
<b>☎</b>	
<b>E-mail</b>	

**Date limite de commande : Vendredi 16 décembre**



ASSORTIMENT APERITIF			
Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total
<b>Assortiment 5pièces :</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tartelette noix et bleu</li> <li>Bouchée saumon-petits-légumes</li> <li>Cookies très cochon</li> <li>Cheesecake au chorizo</li> <li>Terrine champignons, châtaignes, fruits secs</li> </ul>	5.80€		
LES ENTREES FROIDES			
Désignation	Prix	Quantité	Total
Cochon de lait farci, le kg	28.90€		
Foie gras de canard maison, les 100 gr	11.80€		
Terrine de sanglier aux baies de genièvre, le kg	35.00€		
Gâteau au foie gras sur compotée d'abricots pistachée, les 100gr	7.20€		
Pâté croute farci au foie gras, le kg	60.00€		
Terrine de canard au porto ou à l'orange, le kg	26.90€		
Saumon fumé maison, les 100 gr	9.00€		
LES ENTREES CHAUDES			
Désignation	Prix	Quantité	Total
Tourte veau et morilles, la pièce	9.80€		
Escargots, la douzaine	8.30€		

Boudin blanc à la truffe*, le kg	34.00€		
Boudin blanc, le kg	17.90€		
Bouchée à la reine, la pièce	5.50€		
Coquille Saint-Jacques, la pièce	13.00€		
Ravioles d'écrevisses et asperges, la part	9.60€		
LES POISSONS CHAUDS			
Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total
Aumônière de St-Pierre, la part	13.60€		
Cassolette de saumon, la pièce	9.90€		
Dos de cabillaud au vin jaune, la part	11.60€		
Merlu au bacon, sauce poivrons-champignons, la part	9.40€		
LES VIANDES CHAUDES			
Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total
Filet de porc façon Wellington, la part	13.80€		
Sauté de sanglier au coing, la part	14.25€		
Chapon à l'orange, la part	11.00€		
Paupiette de pintade aux morilles, la part	12.60€		
Filet de veau farci aux petits légumes	14.60€		
Pavé de bœuf aux cèpes, la part	19.90€		
LES LEGUMES & ACCOMPAGNEMENTS			
Ecrasé de pommes de terre violettes, la part	4.50€		
Flan d'asperges, la part	4.50€		
Clafoutis de légumes, la part	3.50€		
Gratin Dauphinois, la part	3.00€		

**Toutes les sauces sont réalisées par nos soins**

**\* truffes de Bourgogne**