



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.

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 2020 Ce tarif annule et remplace les précédents

ASSORTIMENT APERITIF			
Désignation	PU	Quantité	Total
Pain surprise (120 toasts, jambon, mandoline, pâté de foie), la pièce	39.00€		
Assortiment gourmand (5 pièces) à partir de 10 pers, Croustade de st-Jacques, profiterole de saumon, navette mousse de volaille et pomme rôtie, wraps jambon et fromage frais	4.50€		
Mini Burger Bourguignon, la pièce	1.50€		
Verrine apéritive salée ou sucrée*la pièce	1.60€		
Mini-pâté croûte (les 4 pièces)	1.60€		
Petits fours salés (quiche ou tarte au fromage, pizza, feuilleté à la viande, gougère, bouchée escargots) les 10 pièces	4.10€		
LES ENTREES FROIDES			
Terrine de St-Jacques, la part	3.50€		
Pâté croûte de saumon, la part	3.00€		
Saumon Bellevue et sa garniture (tomate macédoine, 1/2oeuf dur, crevette) minimum 10 personnes	7.30€		
Aspic printanier de langoustines, la part	2.40€		
Assortiment de charcuteries maison (persillé, campagne, rosette, saucisson cuit), la part	4.10€		
3 crudités assorties selon la saison (300 g/pers), la part	2.50€		
5 crudités composées 300 g/pers), la part	3.90€		

LES ENTREES CHAUDES			
Coquille St-Jacques, la pièce	7.50€		
Croustade de la mer (St-Jacques, encornets, crevettes, moules), la pièce	6.50€		
Croustillant de poisson aux petits légumes, la part	5.80€		
Corolle de sole et de St-Jacques, la pièce	8.00€		
Tourte à la viande, la part	5.00€		
Bouchée à la reine, la pièce	4.90€		
Pâté Lorrain, la part	2.50€		
LES POISSONS CHAUDS			
Dos de cabillaud au vin jaune, la part	7.90€		
Eglefin sauce beurre blanc	6.50€		
Lasagnes de saumon, la part de 350 gr	6.80€		
Filet de perche en papillote, la part	6.70€		
Paupiette de saumon aux petits légumes, la part	7.50€		
LES PLATS UNIQUES ou PLATS et ACCOMPAGNEMENTS			
Cassoulet, la part	8.50€		
Choucroute garnie, la part	10.50€		
Paëlla, la part	9.50€		
Couscous, la part	10.50€		
Hachis Parmentier de 400gr	8.70€		
Lasagnes, la part de 350 gr	6.20€		
Bourguignon et ses pommes vapeur, la part	8.50€		
Boulettes de bœuf (Basquaise-semoule), la part	8.50€		
Tartiflette (en saison), la part de 350 gr	4.50€		
Moussaka, la part de 350 gr	6.50€		
LES VIANDES ET LES VOLAILLES			
Chateaubriand aux morilles, la part	17.70€		
Filet de veau sauce forestière, la part	9.20€		
Blanquette de veau à l'ancienne, la part	6.50€		

Jambon en croute, la part (minimum 15 pers)	7.40€		
Mignon de porc à la moutarde, la part	7.50€		
Joue de porc, au vin rouge la part	6.90€		
Cuisse de canard confite et ses pommes sautées à l'ail, la part	8.50€		
Filet de poulet sauce Epoisses, la part	6.30€		
Fricassée de dinde aux pleurotes, la part	5.80€		
Poulet Gaston Gérard/Provençale, la part	7.20€		
Suprême de pintade aux girolles, la part	7.50€		
LES LEGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS			
Ecrasé de patates douces, la part	3.50€		
Endives braisées (3 ½ endives par pers), la part	2.00€		
Ratatouille, la part	2.80€		
Gratin Dauphinois, la part	3.00€		
LES FROMAGES			
Plateau de fromages (Langres, brie, comté), la part (70 gr)	2.50€		
Pain, café, salade	2.50€		
Livraison (suivant les kms)*			
Caution matériel	50.00€		
Acompte 30%			
TOTAL			

***L'équipe vous remercie de votre
fidélité***