



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



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 Nouvel an 2021**

Nom	
Prénom	
Adresse	
	
E-mail	

**Date limite de commande : vendredi 24 décembre**



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

ASSORTIMENT APERITIF			
Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total
<b>Assortiment 5 pièces :</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Eclair au foie gras, miel, spéculos</li> <li>Mini bun's à la mousse de saumon</li> <li>Feuilleté de boudin blanc</li> <li>Gougère au comté</li> <li>Pana cotta de butternut, magret de canard fumé</li> </ul>	5.80€		
LES ENTREES FROIDES			
Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total
Cochon de lait farci, le kg	26.90€		
Foie gras de canard maison, les 100 gr	9.80€		
Galantine de pintade au foie gras, le kg	35.00€		
Pâté croûte de sanglier forestier, le kg	27.60€		
Aspic de homard et Saint-Jacques, la pièce	4.90€		
Saumon fumé maison, les 100 gr	8.50€		
LES ENTREES CHAUDES			
Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total
Tourte poulet et champignons, la pièce	5.50€		
Escargots, la douzaine	8.20€		
Boudin blanc à la truffe*, le kg	34.00€		
Boudin blanc, le kg	17.90€		
Bouchée à la reine, la pièce	4.90€		

Quenelles en gratinée aux girolles, la part	8.50€		
Coquille Saint-Jacques à la fondue de poireaux, la pièce	9.30€		
Croustade de Saint-Jacques à la truffe*, la pièce	12.00€		
LES POISSONS CHAUDS			
Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total
Lotte sauce Nantua, la part	13.70€		
Paupiette de saumon et petits légumes, sauce moutarde, la part	8.80€		
Corolles de sole au whisky, la part	9.40€		
Mousseline aux 2 poissons, sauce safranée, la part	7.90€		
LES VIANDES CHAUDES			
Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total
Filet de canard aux griottes, la part	10.20€		
Bûchette de pintade foie gras et pain d'épices, la part	8.40€		
Poularde au riesling, la part	9.40€		
Fricassée de sanglier à la Bourguignonne, la part	10.40€		
Pavé de bœuf aux morilles, la part	18.40€		
LES LEGUMES & ACCOMPAGNEMENTS			
Poêlée de légumes d'antan, la part	2.90€		
Purée à la truffe de Bourgogne, la part	5.50€		
Crumble de courgettes, parmesan et noisettes, la part	2.80€		
Gratin Dauphinois, la part	3.00€		

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

**\*truffes de Bourgogne**