



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

Acompteversé le

Mode de paiementDate 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
www.traiteur-roussel.com

CARTE TRAITEUR Nouvel an 2022

Nom	
Prénom	
Adresse	
	
E-mail	

Date limite de commande : vendredi 23 décembre



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

ASSORTIMENT APERITIF			
Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total
Assortiment 5pièces :			
<ul style="list-style-type: none"> Tartelette noix et bleu Bouchée saumon-petits-légumes Cookies très cochon Cheesecake au chorizo Terrine champignons, châtaignes, fruits secs 	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€		

Toutes les sauces sont réalisées par nos soins

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€		

***truffes de Bourgogne**