



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 2018**

Nom	
Prénom	
Adresse	
	
E-mail	

**Date limite de commande : SAMEDI 15 décembre 201220182018**

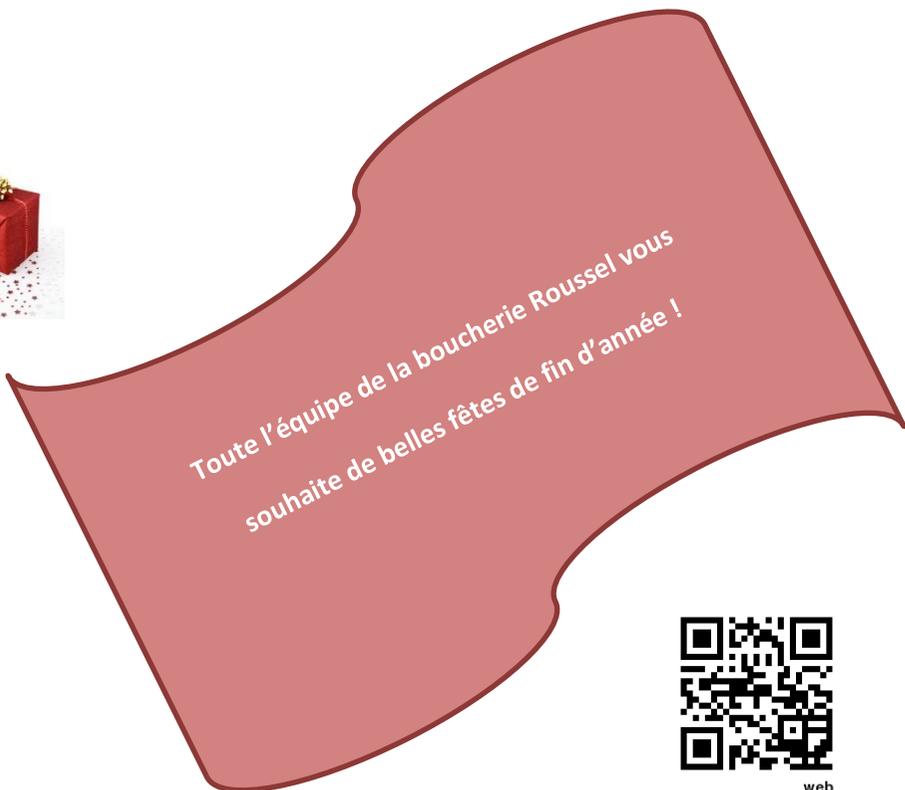


ASSORTIMENT APERITIF			
Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total
<b>Assortiment 4 pièces :</b>			
Tartelette foie gras, pain d'épices et figues	4.90€		
Bouchée truffée*			
Cheesecake au saumon			
Profiterole aux escargots			
Mini-verrine pana-cotta de foie gras, compotée de poire, la pièce	3.50€		
Cuillère de gambas panées, la pièce	3.35€		
LES ENTREES FROIDES			
Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total
Cochon de lait farci, le kg	25.90€		
Foie gras de canard maison, les 100 gr	9.20€		
Terrine de pintade aux cèpes, le kg	25.90€		
Saumon fumé maison, les 100 gr	7.60€		
Aspic aux 2 saumons et asperges, la pièce	3.50€		
LES ENTREES CHAUDES			
Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total
Tourte veau et morilles, la pièce	7.00€		

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

Escargots, la douzaine	7.80€		
Bouchée à la reine, la pièce	5.40€		
Coquilles St-Jacques, la pièce	7.50€		
Mousseline de St-Jacques sauce écrevisses, la pièce	7.90€		
LES POISSONS CHAUDS			
Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total
Sandre en croûte de sésame Wasabi, la part	9.90€		
Corolles de sole au cœur de langoustines, la part	8.50€		
Fricassée de lotte à l'armoricaine, la part	10.70€		
Filet de St-Pierre au Champagne, la part	12.00€		
LES VIANDES CHAUDES			
Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total
Sauté de cerf sauce grand veneur, la part	10.80€		
Suprême de pintade sauce « ami du Chambertin », la part	9.90€		
Filet de canard sauce miel, pain d'épices, la part	10.50€		
Chateaubriand aux morilles, la part	17.75€		
LES LEGUMES & ACCOMPAGNEMENTS			
Gratin Dauphinois, la part	3.00€		
Fondue d'endives, la part	3.00€		
Ecrasé de pommes de terre à la truffe*, la part	4.50€		
Flan de Butternut et petits légumes la part	3.50€		

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



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 2018**

Nom	
Prénom	
Adresse	
	
E-mail	

**Date limite de commande : mercredi 26 décembre 2016**



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

ASSORTIMENT APERITIF			
Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total
<b>Assortiment 4 pièces :</b>			
Tartelette foie gras, pain d'épices et figues	4.90€		
Bouchée truffée*			
Cheesecake au saumon			
Profiterole aux escargots			
Mini-verrine pana-cotta de foie gras, compotée de poire, la pièce	3.50€		
Cuillère de gambas panées, la pièce	3.35€		
LES ENTREES FROIDES			
Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total
Cochon de lait farci, le kg	25.90€		
Foie gras de canard maison, les 100 gr	9.20€		
Terrine de pintade aux cèpes, le kg	25.90€		
Saumon fumé maison, les 100 gr	7.60€		
Aspic aux 2 saumons et asperges, la pièce	3.50€		
LES ENTREES CHAUDES			
Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total
Tourte veau et morilles, la pièce	7.00€		

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

Escargots, la douzaine	7.80€		
Bouchée à la reine, la pièce	5.40€		
Coquilles St-Jacques, la pièce	7.50€		
Mousseline de St-Jacques sauce écrevisses, la pièce	7.90€		
LES POISSONS CHAUDS			
Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total
Sandre en croûte de sésame Wasabi, la part	9.90€		
Corolles de sole au cœur de langoustines, la part	8.50€		
Fricassée de lotte à l'armoricaine, la part	10.70€		
Filet de St-Pierre au Champagne, la part	12.00€		
LES VIANDES CHAUDES			
Désignation	Prix unitaire	Quantité	Total
Sauté de cerf sauce grand veneur, la part	10.80€		
Suprême de pintade sauce « ami du Chambertin », la part	9.90€		
Filet de canard sauce miel, pain d'épices, la part	10.50€		
Chateaubriand aux morilles, la part	17.75€		
LES LEGUMES & ACCOMPAGNEMENTS			
Gratin Dauphinois, la part	3.00€		
Fondue d'endives, la part	3.00€		
Ecrasé de pommes de terre à la truffe*, la part	4.50€		
Flan de Butternut et petits légumes la part	3.50€		

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