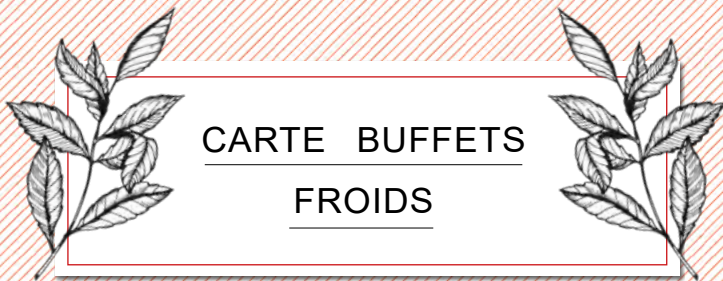




Artisan Boucher - Charcutier - Traiteur



26 rue Maurice Barrès, 88130 Charmes

Tél : 03 29 38 13 34

Du mardi au samedi 8h-12h30/14h-18h30

www.boucherieguillaume.fr



Buffets froids



Formule à 11€ /pers

Salades :

Coleslaw
Piémontaise
Taboulé
Betteraves rouges

Charcuteries :

Terrine à l'ancienne
Saucisson rouge
Bacon
Fuseau Lorrain
Chorizo

Viandes froides :

Rôti de porc
Rosbeef

Formule à 13,90€ /pers

n°1

Salades :

Bretonne
Piémontaise
Carottes rapées

Viandes froides :

Gigot d'agneau
Rosbeef

Poularde en gelée

Sauce gribiche

Médaille de sandre

Formule à 13,90€ /pers

n°2

Salades :

Taboulé
Club
(Méli-mélo carottes et chou blanc)
Céleri
Piémontaise

Charcuteries :

Terrine
Saucisson rouge
Bacon
Jambon cru
Rosette
Chorizo

Viandes froides :

Rôti de porc
Rosbeef

Terrine de poisson

Formule à 15,90€ /pers

« Le campagnard »

Salades :

Betteraves Rouges
Comtoise
Strasbourgeoise
Coleslaw

Pâté en croûte

Fromage de tête

Lard paysan cuit à l'étouffé

Rosbeef

Jambon à l'os cuit fumé

Jambon de Pays

Saucissonnade

Terrine

Terrine de poisson

Assortiment de charcuterie 10 façons _____ 6,50 €/pers.

(jambon cru, bacon, rosette, terrine, saucissons cuits, saucissons secs, ...)

Viandes froides _____ 7,50 €/pers.

(poulet en gelée, rôti de porc, rosbeef)

Assortiment de Salades et Crudités, _____ 6,20 €/pers.

3 simples et 2 composées

Formule à 16,80€ /pers

Salades :

Normande
Bretonne
Verger
Coleslaw

Charcuteries:

Jambon cru
Saucisson rouge
Chorizo
Bacon
Fuseau Lorrain
Rosette

Viandes froides :

Jambon à l'os cuit fumé
Rosbeef

Poularde en gelée, sauce gribiche

Darne de sandre

Formule à 18,80€ /pers

Salades :

Queues d'écrevisses
et saumon fumé
Perles Océane
Russe
Comtoise
Coleslaw

Saucissonnade (6 sortes)

Viandes froides :

Rôti de porc
Gigot d'agneau
Rosbeef

Poularde en gelée, sauce gribiche

Darne de sandre

Entremets saumon et cabillaud

Formule à 20,80€ /pers

Salades :

Alsacienne
Strasbourgeoise
Exotique
Betteraves Rouges
Normande

Viandes froides :

Jambon à l'os cuit fumé
Rôti de Volaille
Rosbeef

Charcuteries:

Bacon
Chorizo
Rosette
Saucisson rouge
Jambon cru

Terrine aux ris de veau et morilles

Côté Mer :

Darne de sandre
Mini verrine fraîcheur
Endive de rillettes aux
2 saumons

Formule à 25,50€ /pers

Salades :

Niçoise
Strasbourgeoise
Verger
Bretonne
Coleslaw

Marbré de boeuf au foie gras

Terrine de volaille à la mirabelle

Charcuteries:

Jambon cru
Fuseau Lorrain
Rosette
Viande de Grison

Viandes froides :

Rosbeef
Rôti de Veau
Rôti de Volaille

Côté Mer :

Mini fond d'artichaut
cocktail
Canapain de rillettes
de saumon
Gambas *Label Rouge*



Formule à 29,80€ /pers

Salades :

Queues écrevisses, saumon fumé
Normande
Exotique
Verger
Taboulé

Tartare de saumon frais *Label Rouge*

Gambas *Label Rouge* (3 pièces/pers)

Entremets cabillaud et saumon

Saumon *Label Rouge* Fumé maison

Foie gras de canard maison
et confit de figues

Viandes froides :

Rosbeef
Rôti de Veau

SALADE VERTE ET FROMAGES

Salade verte et plateau de fromages 4 façons (50g/pers) :

Brie,
Munster,
Emmental,
Saint Nectaire

2,50 € /pers

Salade verte et plateau de fromages 7 façons (100g/pers) :

Brouere	Chèvre
Saint Nectaire	Fourme d'Ambert
Munster	Morbier
Brie	

4.00 € /pers



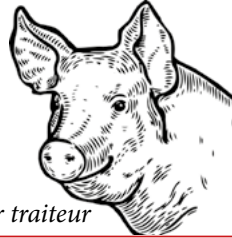
Tous nos buffets sont présentés sur plats décorés, accompagnés de sauces : vinaigrette, gribiche, mayonnaise, moutarde et condiments tels que cornichons...

- Essentiellement conditionné en caisse isotherme.


- Nombre minimal de 10 personnes.

- Possibilité de livraison à partir de 20 personnes, dans un rayon de 20km (au delà, supplément en sus).

Tous nos produits sont fait maison :
ils sont préparés et cuisinés sur
commande, à l'arrière de la boutique.
Nous sélectionnons des ingrédients
de qualité et de fraîcheur optimale
pour vos réceptions.



vosre artisan boucher traiteur



Bon de réservation

NOM, Prénom :

Numéro de téléphone :

Adresse :

Date : Heure :

Buffet choisi :

Nombre de personnes :

Enlèvement par vos soins au magasin

Livraison à effectuer

Adresse de livraison (si besoin) :

