

Plateau repas

13.50€ / pers.

2 salades (pacéenne et taboulé)

Assortiment de charcuteries (rosette, saucisson à l'ail, pâté de campagne, andouille)

1 blanc de poulet au curry rôti au four

1 petit paquet de chips

1 morceau de camembert

1 petit pain

1 micro beurre /cornichons

1 dessert du jour

50 cl d'eau /couverts jetables

Formule Cocktail Dinatoire

12 pièces = 12€

3 canapés terre / mer / mousse fromagère

1 navette au saumon fumé

2 wraps crudités

1 brochette de chiffonnade charcuterie

1 brochette de poulet mariné au curry/abricots

1 pain bretzel jambon italien roquette tomate confite

1 bruschetta chèvre miel

1 bruschetta lardons crème

1 verrine (selon saison)

SUPPLÉMENT 3€
MIGNARDISES (MACARONS,
MINI MUFFINS , CANELÉS,
MINI MOELLEUX CHOCOLAT ETC ...)

COMMANDEZ EN LIGNE SUR NOTRE SITE INTERNET :

www.boucherie-haute-launay.com

NOS HORAIRES D'OUVERTURE :

Mardi au Vendredi
de 8h00 à 13h00 et de 15h00 à 19h30

Samedi
de 8h00 à 19h00

Forfait livraison 20€ (hors commune de Pacé)
Location de bain marie pour réchauffer vos plats :

5€ par jour

Location poêlon paëlla avec le gaz :

15€ par jour

Location du camion frigo :

60€ par jour

Boucherie Haute Launay

Tél. : 02 99 60 61 50

1 AVENUE BRIZIEUX - 35740 PACÉ

contact@boucherie-haute-berthault.com

CARTE TRAITEUR

Apéritifs, Plats cuisinés, Buffets



HAUTE LAUNAY

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

L'apéritif

• Réductions	0.80€ /pièce
• Canapés variés	0.75€ /pièce
• Navette garnie	1.90€ /pièce
• Verrine	1.90€ /pièce
• Petit pain surprise (40 toasts)	36.00€ /pièce
• Brioche au crabe et saumon (40 toasts)	38.00€ /pièce

Entrées froides

• Eclair au saumon fumé	6.00€ /pièce
• Avocat crabe	5.50€ /pièce
• Melon cocktail	5.50€ /pièce
• Médaillon de saumon en bellevue	6.50€ /pièce
• Terrine de poisson maison	32.00€ /kg
• Saumon reconstitué sur lit de macédoine	6.00€ /part

Entrées chaudes

• Feuilleté St-Jacques	5.00€ /pièce
• Paillasson de saumon	5.00€ /pièce
• Cassolette St-Jacques	7.00€ /pièce
• Tarte fine tomate mozzarella	4.00€ /pièce
• Bouchée à la reine	5.00€ /pièce
• Coquille St-Jacques	5.00€ /pièce
• Tatin d'endives sur lit de St-Jacques	6.50€ /pièce

Poissons chauds

• Filet de saumon à l'oseille	9.00€ /pièce
• Filet de sandre à la crème de poivrons	9.70€ /pièce
• Filet de cabillaud aux petits légumes	9.50€ /pièce

Plats chauds

• Tartiflette	7.50€ /la part
• Jambon à l'os	7.50€ /la part
• Chili con carne	8.00€ /la part
• Rougail saucisse	8.00€ /la part
• Cuisse de pintade forestière	8.50€ /la part
• Tajine de poulet	8.50€ /la part
• Parmentier au canard	8.50€ /la part
• Choucroute	9.00€ /la part
• Paëlla	9.00€ /la part
• Couscous	9.00€ /la part
• Joue de porc au cidre, miel ou à la bière	9.00€ /la part
• Cuisse de canard confite à l'orange	9.50€ /la part
• Tajine d'agneau	9.50€ /la part
• Tajine de veau	9.50€ /la part
• Cochon de lait	9.50€ /la part
• Effiloché de bœuf sauce barbecue (paleron cuit basse température 7h)	9.50€ /la part
• Choucroute de la mer	10.00€ /la part
• Filet mignon de porc à la normande	10.00€ /la part
• Epaule d'agneau confite sauce crème d'ail	12.00€ /la part
• Filet de veau basse température sauce cognac	12.00€ /la part

Nos accompagnements

Gratin dauphinois
Ecrasé de pommes de terre à l'ail et persil
Tian de légumes
Pommes de terre à la Mexicaine (oignons poivrons)
Risotto crémeux
Tagliatelles de légumes
Brunoise de légumes
Riz basmati
Poêlée de champignons ail et persil

Les buffets

• Formule n°1 • 10.00€ / pers.

3 crudités au choix

•
Assortiment de charcuteries
(rosette, andouille, pâté de
campagne, saucisson à l'ail)

•
2 viandes froides : Rosbeef, rôti de
porc maison cuit, filet de poulet au
curry

•
Pain - Beurre - Cornichons

• Formule n°2 • 12.50€ / pers.

Crudités au choix

•
Assortiment de charcuteries
(rosette, andouille, pâté de
campagne, saucisson à l'ail)

•
2 viandes froides : Rosbeef, rôti de
porc maison cuit, jambon à l'os, filet
de poulet au curry

•
Pain - Beurre - Cornichons

•
Dessert au choix : Tarte aux pommes,
tarte aux poires, tarte aux fruits

TOUS NOS BUFFETS SONT ACCOMPAGNÉS DE MAYONNAISE,
CORNICHONS ET MOUTARDE

• Formule n°3 • 18.00€ / pers.

3 crudités au choix

•
Assortiment de charcuteries
(rosette, andouille, pâté de
campagne, saucisson à l'ail)

•
Saumon fumé et sa sauce citronnée
ou
Darne de saumon froid sur lit de
macédoine

•
2 viandes froides : Rosbeef, rôti de
porc maison cuit, jambon à l'os, filet
de poulet au curry

•
Pain - Beurre - Cornichons

•
Dessert au choix : Tarte aux
pommes, tarte aux poires,
tarte aux fruits