

Les plats préparés à réchauffer

LES POISSONS

Saumon sauce Hollandaise	5.90 € la part
Saumon sauce au choix	5.70 € la part
Filet de Julienne sauce au choix	5.00 € la part
Filet de Sole sauce au choix	5.90 € la part
Dos de Cabillaud sauce au choix	5.90 € la part
Les sauces proposées avec les poissons: Ciboulette, framboise, bercy, cidre, aurore, armoricaine, etc...	

LES VIANDES EN SAUCES

Rôti de porc en sauce et ses légumes	5.00 € la part
Rôti de veau en sauce et ses légumes	6.50 € la part
Poitrine de veau farçie en sauce et ses légumes	5.00 € la part
Magret de canard en sauce et ses légumes	6.20 € la part
Pintade ou cannette farçie en sauce et ses légumes	6.30 € la part
Les sauces proposées avec les viandes: Normande, champignon, poivre, normande, etc...	

LES DESSERTS

Fraisier et son coulis	2.30 € la part
Framboisier et son coulis	2.30 € la part
Poirier et son coulis	1.95 € la part
Mousse individuelle au choix (passion, framboise, poire chocolat, fraise, etc...)	3.00 € la part
Tartelette aux pommes, far Breton, crème brûlée	1.00 € la part

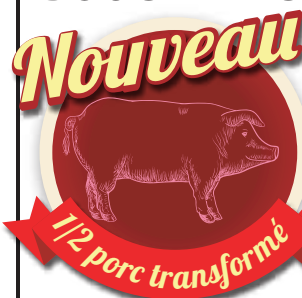
BUFFET FROID 8.50€ PAR PERSONNE (minimum 5 personnes)

Crudités (8 variétés)	8.50 €/personne
Charcuterie (6 variétés)	
Poulet rôti ou Rôti de porc	
Fromage (camembert, vache qui rit)	2.20 €/personne
Fournit avec: Pain, mayonnaise, cornichons, beurre	
Crudités	
Charcuterie	3.10 €/personne
Poulet rôti et/ou rôti de porc	2.20 €/personne
Plateau de fromage	1.60 €/personne
Menu enfant : 1 chipolata ou 1 steak haché + légumes + 1 mousse au chocolat	4.50 €/personne

TARIFS 2017

LA P'TITE BOUCHERIE

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR - FABRICANT



Profitez de notre offre vous proposant la découpe et transformation d'un demi porc d'environ 45 kg au prix de 3,80€ le kilo seulement !

Cette offre sera effective toute l'année, vous pourrez ainsi économiser tout en vous faisant plaisir.

Vous pouvez bénéficier d'un ensemble composé de :

Saucisses, Chipolatas, Saucisses fumées, Pâté de campagne, Côtes de porc, Rôti de porc, Escalopes de porc, Filet mignon, Rouelle, Poitrine en tranche ou morceaux, Jarrets (avant & arrière), Pieds (avant & arrière)

Nous pouvons moduler l'offre en fonction de vos préférences!

N'HESITEZ PAS A COMMANDER !

YANNICK BOURGEAIS

6, place St Gentien
56220 Pluherlin

02 97 43 33 96

<http://www.laptiteboucherie.fr>

TARIFS 2017

*N'hésitez pas à demander un devis pour vos communions,
repas associatif, repas de famille, mariage...*
Yannick Bourgeois

Les plats préparés à réchauffer

AMUSES BOUCHES fait maison

Toasts	0.50 € la part
Petits fours salés	0.50 € la part
Verrine	0.70 € la part

ENTREES fait maison

Ananas surprise	4.20 € la pièce
Melon fraîcheur	4.20 € la pièce
Avocat au crabe	2.00 € la pièce

POISSONS FARCIS (préparés et cuisinés maison)

Saumon farci sur plat	6.10€/la part
Lieu farci sur plat	5.70€/la part
Terrine de saumon sur plat	4.70€/la part
Terrine de St Jacques sur plat	5.50€/la part

POISSONS CUISINÉS MAISON (préparés et cuisinés maison)

Coquille de poisson	3.30 € la pièce
Coquille de St Jacques	3.80 € la pièce
Coquille de St Jacques aux petits légumes	3.80 € la pièce
Feuilletté de St Jacques aux petits légumes	4.10 € la pièce
Bouchées aux fruits de mer	3.60 € la pièce
Terrine de saumon	19.50 €/kg
Terrine de St Jacques	23.50 €/kg
Coquille de saumon ou crabe ou crevette (froide)	2.70 € la pièce

Tous les produits sont cuisinés maison

LES VOLAILLES DÉSOSSÉES

(désossées et reconstituées)

Canette: Pêche ou poire ou pommes	13.50 €/kg
Canette: Fruits des bois ou raisin ou marron	14.50 €/kg
Canette: Fôrestière (Mélange de champignons)	16.50 €/kg
Pintade: Pêche ou poire ou pommes	13.50 €/kg
Pintade: fruits des bois ou raisin ou marron	14.50 €/kg
Pintade: Fôrestière (Mélange de champignons)	16.50 €/kg

(Possibilité de farcir aux cèpes ou au foie gras, prix suivant les cours)

SPECIALITES BOUCHERES CRUES fait maison

Rôti de porc Orloff	14.20 €/kg
Rôti de porc aux 3 fruits	15.00 €/kg
Feuilletté de veau Orloff	23.00 €/kg
Rôti de boeuf au Roquefort	22.00 €/kg

LES PLATS TRADITIONNELS (préparés et cuisinés maison)

Couscous garni	5.80€/la part
Paëlla garni	5.30€/la part
Choucroute garnie	5.00€/la part
Langue de boeuf sauce Madère	4.60€/la part
Bourguignon	4.00€/la part
Blanquette de porc	3.60€/la part
Blanquette de veau	4.40€/la part
Coq au vin	4.30€/la part
Poulet basquaise	4.10€/la part
Jambon à l'os	4.20€/la part
Rougaille saucisse	4.00€/la part
Légumes proposées au choix:	1.60€/la part

Pêlée forestière, haricots verts, gratin Dauphinois, Pomme de terre sautées, carottes au beurre, pomme Dauphine.

<http://www.laptiteboucherie.fr>