

BUFFET MINIMUM 6 pers .

BUFFET à 18 € par pers.

Foie gras de canard sur gelée bergamote chutney

Terrine de poisson et st jacques au Muscadet

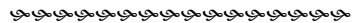
Crudités au choix

Viandes froides Rosbif cuit , gigot .

porc braisé ,jambon de dinde

Plateau de fromages

Condiments.



BUFFET à 13.90 € par pers.

Terrine de cabillaud du marché cœur à la basquaise
garniture océane **OU**

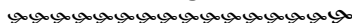
Cylindre d'oie au foie gras décor champêtre

Crudités variées (au choix)

Terrine du charcutier et saucisson assortiment

Rosbif cuit , rôti de porc braisé

Plateau de fromages. condiments



BUFFET à 7.90 € par pers.

Crudités variées au choix

Tranche de rosbif

Rôti de porc braisé - rôti de dinde aux saveurs

Demi cuisse de poulet aux herbes.

Condiments.



Hygiène et sécurité

Nos buffets sont emportés en caisse isotherme afin de pas rompre la chaîne du froid.

La traçabilité de nos produits est disponible sur demande.

Tout produit non consommé dans le délai prévu devra être détruit.

Le réchauffage des produits est indiqué sur chaque produit mais peut varier suivant la capacité de votre four.

PLATS UNIQUES

*PAELLA poisson crustacés poulet , porc	6.40 €
*COUSCOUS 4 viandes , semoule	7.00 €
*BACKENHOFE trois viandes (terrine)	5.80 €
*CHOUROUTE GARNIE 4 viandes	5.80 €
*POTEE PORTOISE 3 viandes	5.80 €

VIANDES CHAUDES

*Mignon de porc aux cèpes	6.80 €
*Cuisse de poulet fourrée sauce mirabelle	6.20 €
*joue de porc à la vigneronne	7.00 €
*Rôti de veau aux mini champignons de Paris	6.80 €
*Filet mignon de veau sauce crèmeuse	8.50 €
*Cuisse de canard confite forestière	6.80 €
*Aiguillette de canard au pêches poêlées	6.80 €
*Souris d' agneau fondante cuite cocotte,	8.40 €
*Tronçon d'agneau de 7 heures sauce au thym	7.00 €
*Filet de bœuf en croûte (mini 6 pers)	9.90 €
*Filet de bœuf périgourdin en croûte	
foie gras de canard dans le milieu (mini 6 pers)	12.00 €
*Suprême de pintadeau laqué sauce à l'orange	
Ou sauce champignons	6.20 €
*Chapon cuisiné à l'ancienne mini champignons	7.50 €

GIBIER EN SAISON

-Pavé de biche dans le cuissot mariné	
Sauce civet (bien cuit)	8.00 €
-Civet de biche comme grand-mère	7.00 €
-sauté de sanglier aux marrons	7.00 €

IMPORTANT

Nos plats sont faciles à mettre en œuvre les temps de chauffe sont indiqués dessus.

Nous sommes à votre disposition pour tous renseignements .

Par soucis de produits frais , votre commande

Traiteur devra être passée 7 jours avant la date souhaitée.

Tarif à emporter sans prestations de service .

Les plats doivent être rendus dans la semaine qui suit le repas .

Nos plats ne sont pas consignés .

Tout plat non rendu ou manquant sera facturé

VIANDE FRANCAISE OU ORIGINE CEE

COMMANDES AU MAGASIN

RENSEIGNEMENTS PAR TELEPHONE

Prix indiqués non contractuels.

**BOUCHERIE
CHARCUTERIE
TRAITEUR**

JACQUOT

2. Rue Bonnardel - BP 11

54210 ST- NICOLAS-DE-PORT

Société anonyme simplifiée au capital de 100 000 euros

MAISON CENTENAIRE



1907

2012

**CARTE TRAITEUR
EMPORTER**



AUTRES PRESTATIONS
SALLE DE BANQUETS

(LA LICORNE)

Caveau et véranda

Repas de famille , communion ...

Téléphone : 03 83 48 10 31

Télécopie : 03 83 46 64 12

Messagerie : sas.jacquot.54@wanadoo.fr

Site. **www.boucherie-jacquot.fr**

Pas de commande par internet, renseignement.

SUGGESTION POUR VOS FETES

MENU à 19 € par pers.

Cylindre d'oie à la royale décor champêtre
OU

Le Stanislas joue de porc confite, foie gras, poire au vin
Coupé en part décor chutney

Carré feuilleté à la grenouille et champignons (grenouille désossée)
OU

Coquille st jacques à gratiner

Suprême de pintadeau aux trompettes
OU

Sauté de marcassin aux griottes sauce grand veneur

Flan de légumes aux champignons

Plateau de fromages

MENU à 21 € par pers.

Foie gras de canard maison
gelée aromatisée au gewurztraminer
chutney de framboises, magret fumé.
OU

Médaille de saumon, belle vue saumon de qualité
décor océane
OU

Confit de lapereau, la mirabelle, le foie gras
Monté en gelée de légumes décor chutney

Caquelon de ris de veau morilles et flambées mirabelle
OU

Origami de rouget aux légumes Pesto
le renouveau de la papillote (en papier sulfurisé)

Chapon cuisiné à l'ancienne mini champignons
OU

Civet de biche comme grand-mère
sauce aux champignons des bois

Garniture de saison

Plateau de fromages



POISSONS FROIDS

~~~~~

\*Terrine de poisson et saint jacques au muscadet 5.60 €  
Décor océane

\*Merrine de poisson du marché 5.60 €  
cœur à la basquaise

\*Dorade royale farcie de petits légumes 6.50 €  
1 dorade par personne (200 gr) décorée

\*Saumon en médaillon en belle vue 5.00 €  
décor océane

\*Médaille de saumon farci aux petits légumes 5.00 €

\*Demi langouste chair charnue (280 .340 g) 18 €

**Présentation tendance individuelle**

\*Cocktail de crevettes à la langouste 10.00€

\*Cocktail de crevettes sauce cocktail 6.50 €

Dans une Coupe en verre



## ENTREES FROIDES

~~~~~

*Foie gras de canard maison 7.00 €
Chutney à la framboises, magret fumé

***Le Stanislas** version automne 8.00 €
Joue de porc confite, foie gras de canard,
poire au vin épicé Pour 3 personnes

*Mille feuilles de canard au foie gras 7.80 €

*Cylindre d'oie à la royale, foie gras... 6.80 €

*Confit de lapereau, la mirabelle, le foie gras 6.80 €
Monté en gelée de légumes

*Marquise de jambon cru 6.50 €
et son mini pâté croûte

*Charcuterie fine terrine, jambon cru, 4.80 €
saucisson sec, saucisson cuit, jambon blanc
petit beurre décor



ENTREES CHAUDES

~~~~~

\*Origami de rouget aux légumes Pesto 6.00 €  
le renouveau de la papillote  
(en papier sulfurisé)

\*Coquille st jacques à gratiner 4.50 €

\*Cassolette de St Jacques fondue 5.40 €  
de poireaux et écrevisse (cassolette)

\*Ris de veau aux morilles flambées 8.40 €  
à la mirabelle (caquelon en terre)

\*Jambon sauce aurore champignons 5.00 €

\*Jambon en croûte sauce madère 4.80 €

\*Carré feuilleté à la grenouille 4.80 €

\*carré gourmand pâté lorrain

14.90 € le kg

## REDUCTIONS

~~~~~

*Pain surprise 50 pièces en assortiment 40 € /le pain

*Pain surprises nordique assortiment 60 pièces 45 € /le pain

*Réductions froides assortiment 0.60 /pièce

Mousse de foie, saumon fumé mini glass

*Réductions chaudes assortiment 0.60 € /pièce

*Réductions sucrées

gamme douceur de France 0.65 €/pièce

GARNITURE DE LEGUMES

~~~~~

\*Fagot de haricots verts et tomates 1.80 €

\*Pomme Macaire 1.80 €

\*Pomme fruit aux baies de cassis 1.80 €

\*Flan de légumes champignons 1.80 €

\*Gratin dauphinois 1.80 €

\*polenta aux légumes oubliés 1.80 €

