

BUFFET MINIMUM 6 pers .

BUFFET à 17.80 € par pers.

Foie gras de canard sur gelée bergamote chutney
Mini « kouglof » de persillé de lapin au romarin
Crudités au choix
Viandes froides Rosbif cuit , gigot .
porc braisé ,jambon de dinde
Plateau de fromages
Condiment.

BUFFET à 13.80 € 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

BUFFET à 7.80 € par pers.

Crudités variées au choix
Tranche de rosbif
Rôti de porc braisé - rôti de dinde aux saveurs
Demi cuisse de poulet aux herbes.
Condiment.

Nos crudités les Classiques,

céleri, carotte, concombre, taboulé, riz,
piémontaise, tomate...

Les salades Composées

Salade de farfalles au poulet grillé (pâte)
Choux blanc lardons ,Choux rouge amandes
et pommes, salade landaise haricot
vert et gésiers, brocolis en salade dès
de poulet et amandes, pate composée
Nous sommes ouverts à vos suggestions,
pour vos salades .



PLATS UNIQUES

*PAELLA poisson crustacés poulet , porc	6.20 €
*COUCOUS 4 viandes , semoule	6.00 €
*BACKENHOFE trois viandes (terrine)	5.50 €
*CHOUCROUTE GARNIE 4 viandes	5.50 €
*POTEE PORTOISE 3 viandes	5.50 €
*CUISSSE DE CANARD chou choucroute	5.50 €
Jus au madère Ou tagliatelle fraîche	

VIANDES CHAUDES

*Mignon de porc aux cèpes	6.10 €
*Cuisse de poulet fourrée sauce mirabelle	6.10 €
*joe de porc à la provençale	7.00 €
*Rôti de veau aux mini champignons de Paris	6.50 €
*Filet mignon de veau sauce crèmeuse	7.20 €
*Cuisse de canard confite forestière	6.80 €
*Aiguillette de canard au pêches poêlées	6.20 €
*Souris d' agneau fondante cuite cocotte,	7.60 €
*Tronçon d'agneau de 7 heures sauce au thym	6.60 €
*Filet de bœuf en croûte (mini 6 pers)	9.40 €
*Filet de bœuf périgourdin en croûte	
foie gras de canard dans le milieu (mini 6 pers)	9.90 €
*Suprême de pintadeau laqué sauce à l'orange	
Ou sauce champignons	6.20 €
*Chapon cuisiné au vin de Toul et giroilles	7.50 €

GIBIER EN SAISON
-Pavé de biche dans le cuissot mariné
Sauce civet 6.80 €

IMPORTANT

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 .

VIANDE FRANCAISE OU ORIGINE CEE

Tout plat non rendu ou manquant

sera facturé

COMMANDES AU MAGASIN
RENSEIGNEMENTS PAR TELEPHONE

**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

2011

**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 18 € par pers.

Cylindre d'oie à la royale décor champêtre
OU

Mini »kouglof» de lapin au romarin

Carré feuilleté filet de caille sauce porto
OU

Coquille st jacques sauce légumes du soleil

Aiguillette de canard et sa poire au vin
OU

Filet mignon de porc et chips de lard

Polenta aux légumes oubliés

Plateau de fromages

MENU à 20 € par pers.

Foie gras de canard maison
,chutney de cerise , magret fumé.
OU

Médaille de saumon , belle vue
décor océane
OU

Comme un tartare de saumon mariné et fromage frais
Dans une Coupe tendance inclinée en verre

Caquelon de ris de veau morilles et flambées mirabelle
OU

Papillote naturelle feuille de bananier
Gambas et capitaine huile de sésame citronnelle

Chapon cuisiné au gris de Toul et girolles
OU

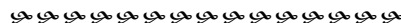
Filet mignon de veau sauce crèmeuse et champignons

Garniture de saison

Plateau de fromages



POISSONS FROIDS



*Terrine de lotte en duo de légumes 5.00 €

*Merrine de poisson du marché cœur à la basquaise 5.00 €

*Opéra de saumon en rectangle décor océane 6.00 €

*Saumon en médaillon en belle vue décor océane 5.00 €

*Médaille de saumon farci aux petits légumes 5.00 €

*Demi langouste chair charnue (280 .340 g) 16 €

Présentation tendance individuelle

*Cocktail de crevettes à la langouste 9.00 €

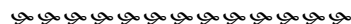
*Cocktail de crevettes sauce cocktail 5.50 €

*Comme un tartare de saumon mariné et fromage frais 5.50 €

Dans une Coupe tendance inclinée en verre



ENTREES FROIDES



*Foie gras de canard maison 7.00 €

Chutney à la cerise, magret fumé

*Mille feuilles de canard au foie gras 6.80 €

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

*Rouleau de grenouilles ,nid de tagliatelles 6.80 €

*Marquise de jambon cru et son mini pâté croûte 4.50 €

*Charcuterie fine terrine , jambon cru , saucisson sec, saucisson cuit, jambon blanc petit beurre décor 5.40 €

*Ballottine de volaille au foie gras et son petit pot de rilette 5.40 €



ENTREES CHAUDES



*Papillote naturelle feuille de bananier Gambas et capitaine huile de sésame 6.00 €

*Coquille st jacques sauce légumes du soleil 4.50 €

*Cassolette de St Jacques au piment d'Espelette et écrevisse (cassolette) 5.40 €

*Ris de veau aux morilles flambées à la mirabelle (caquelon en terre) 7.20 €

*Jambon sauce aurore champignons 5.00 €

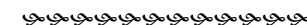
*Jambon en croûte sauce madère 4.80 €

*carré feuilleté filet de caille sauce porto 3.80 €

***carré gourmand pâté lorrain**

14.90 € le kg

REDUCTIONS



*Pain surprise 50 pièces en assortiment 30 € /le pain

*Pain surprises nordique assortiment 60 pièces 40 € /le pain

*Réductions froides assortiment 0.55 /pièce

Mousse de foie , saumon fumé mini glass

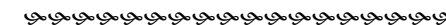
*Réductions chaudes assortiment 0.55 € /pièce

*Réductions sucrées

gamme douceur de France 0.65 €/pièce

*Mini cakes olives, jambon 2.50 €/pièce

GARNITURE DE LEGUMES



*Fagot de haricot vert et tomate 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 €

