

BOUCHERIE JACQUOT

SAINT NICOLAS DE PORT www.boucherie-jacquot.fr

TEL 03.83.48.10.31

POUR VOS APÉRITIFS

* Chiffonnade de jambon cru
* Pain surprise 50 pièces (assortiments)
* Pain surprise nordique (assortiments) 60 pièces
* Réductions froides (assortiments) 0.90 € pièce
* Réductions chaudes (assortiments) 0.90 € pièce
* Plateau de 24 toasts
* Plateau de 48 toasts
* Sucette de fromage de tête 0.50 € / pièce
ENTRÉES FROIDES prix par personne
* Verrine en verre saumon roquette boulgour apéro ou petite entrées 4.90 €
* Terrine cardinale d'écrevisses 6.00 €
* Délice nordique rillettes de saumon blinis
* Opéra de Saint-Jacques décor océane 6.00 €
* Entremet saumon fumé graines 7.00 €
* Saumon fumé sélection décor océane 9.00 €
* Saumon en médaillon décor océane
* Cocktail de crevette tradition 7.50 €
* Demi langouste chair charnue 575/630
* Foie gras de canard maison présenté décoré 9.00 €
* Mille feuilles de canard au foie gras 8.00 €
* Nougat de lapin au foie gras pistache noisette 8.00 €
* Pâté en croûte tradition Saint Antoine 6.00 €
* La ronde des crudités
*Charcuterie fine terrine jambon cru saucissons 5.50 €

Hygiène et Sécurité

Nos buffets sont emportés en caisse isotherme afin de ne pas rompre la chaine du froid La traçabilité et allergènes de nos produits sont disponibles sur demande Guide des allergènes 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. VIANDE FRANÇAISE OU ORIGINE CEE COMMANDE AU MAGASIN

Renseignement par téléphone

Prix indiqués non contractuels

Prix TTC par personne Important
Nos plats sont faciles à mettre en œuvre,
les temps de chauffe
sont indiqués dessus.
Nous sommes à votre disposition
pour tout renseignement.
Par soucis de produits frais,
VOTRE COMMANDE
TRAITEUR DEVRA ÊTRE PASSÉE 7 JOURS
AVANT LA DATE SOUHAITÉE.
Tarif à emporter sans prestation de service.
Les plats doivent être rendus
dans la semaine qui suit le repas.
Les plats ne sont pas consignés
TOUT PLAT NON RENDU

OU MANQUANT SERA FACTURÉ

ENTRÉES CHAUDES prix par personnes
* Coquille Saint-Jacques à gratiner 5.00 €
* Cassolette de Saint-Jacques gambas sauce Whisky 8.00 €
* Marmite de la mer sauce homardine 6.50 €
* Ris de veau aux morilles flambées caquelon en terre 10.00 €
* Jambon en croûte sauce madère 7.00 €
* Bouchée à la reine au ris de veau 6.00 €
* Bouchée aux fruits de mer 6.00 €
* Tourte lorraine du boucher 20 € le kg
DIATCHNIOHEC L. (C
PLATS UNIQUES à chauffer prix par personne
* POTÉE PORTOISE
* PAELLA, poisson, crustacés, poulet, porc, chorizo
* COUSCOUS 4 viandes, semoule
* BAECKEOFFE trois viandes (terrine)
* CHOUCROUTE GARNIE 4 viandes
* TOFAILLE à ma façon pomme de terre lard saucisse
* PORCELET RÔTI sauce au thym
* CUISSE DE CANARD confite au bouillon sur lit de pomme de terre
* RIZZOTO Poulet et carotte boule parisienne
VIANDES CHAUDES à chauffer prix par personnes
* Suprême de poulet chips de lard craquantes sauce crème
* Aiguillette de canard basse température sauce vinaigre de Modène 9.00 €
* Cuisse de canard sauce forestière
* Suprême de pintade crème de girolles 9.00 €
* Joue de porc à la provençale 8.00 €
* Filet mignon de porc champignons 8.00 €
* Filet mignon de veau sauce au vieux Porto 15.00 €
* Paleron de veau confit au beurre sauce crème Isigny 10.00 €
* Souris d'agneau fondante sauce aux herbes 10.00 €
* Gigot de 7 heures sauce au thym 10.00 €
* Filet de bœuf en croûte (mini 6 personnes)prix par pers 14.00 €
* Filet de bœuf en croûte cœur de foie gras (mini 6 pers) prix par pers 16.00 €
GARNITURES DE LÉGUMES

3 € pièce* Fagot de haricots verts lardés et tomate

* Flan de légumes champignons

* Gratin de légumes salardais

* Gratin de légumes du jardin

Menu à 21 € par pers.

1 entrée

Mille feuilles de canard au foie gras chutney OU Verrine Cocktail de crevettes (coupe en verre individuelle) OU Nougat de lapin au foie gras

Paleron de veau confit au beurre sauce crème d'Isigny OU Cuisse de canard confite au bouillon sauce forestière

Garniture de légumes

Plateau de fromages

Buffet à 18 € par pers.

La ronde des salades (au choix*)

Opéra de Saint-Jacques décor océane OU Terrine cardinale d 'écrevisses OU Mille feuilles de canard au foie gras

Charcuterie fine assortiments

Rosbif cuit et jambon braisé

Plateau de fromages Condiments

Buffet à 11 € par pers

La ronde des salades (crudités variées) Charcuterie maison Rosbif cuit et jambon braisé Condiments

Menu à 26 € par pers.

2 entrées

Foie gras de canard maison OU Entremets saumon fumé

Bouchée à la reine au ris de veau
OU Marmite de la mer sauce Homardine

Suprême de pintade crème de girolles OU Gigot d'agneau de 7 heures au thym OU Filet mignon de veau sauce vieux Porto

Garniture de légumes

Plateau de fromages

Buffet à 23 € par pers.

Foie gras de canard maison

Opéra de Saint-Jacques

Charcuterie fine

La ronde des salades (au choix*)

Rosbif cuit et jambon braisé

Plateau de fromages Condiments

BUFFET MINIMUM 6 pers

*carotte, céleri, piémontaise, concombre à la bulgare, taboulé, macédoine, salade de riz aux crevettes, salade de penne au saumon fumé, cervelas d'Antan, choux à la chinoise, choux rouges aux amandes et pommes, salade choux blanc aux lardons.



BOUCHERIE JACQUOT

TEL 03.83.48.10.31
2 rue Bonnardel BP 11
SAINT NICOLAS DE PORT
www.boucherie-jacquot.fr

