



COMME À LA MAISON

Nos petits plats à partager



BOUCHERIE JACQUOT
SAINT NICOLAS DE PORT
www.boucherie-jacquot.fr
TEL 03.83.48.10.31



POUR VOS APÉRITIFS

- * Pain surprise 50 pièces (assortiments) 50 € le pain.
- * Pain surprise nordique (assortiments) 60 pièces 52 € le pain.
- * Réductions froides (assortiments) 0.90 € pièce.
- * Réductions chaudes (assortiments) 0.90 € pièce.
- * Plateau de 24 toasts 21 € le plateau.
- * Plateau de 48 toasts 42 € le plateau.

ENTRÉES FROIDES prix par personne

- * Verrine en verre saumon roquette boulgour apéro ou petite entrée 4.90 €
- * Terrine cardinale d'écrevisses 6.00 €
- * Délice nordique rillettes de saumon blinis 6.50 €
- * Opéra de Saint-Jacques décor océane 6.00 €
- * Saumon fumé sélection décor océane 9.00 €
- * Saumon en médaillon décor océane 7.00 €
- * Cocktail de crevettes tradition 8.00 €

- * Foie gras de canard maison présenté décoré 9.50 €
- * Mille feuilles de canard au foie gras 8.00 €
- * Nougat de lapin au foie gras pistache noisette 7.80 €
- * Pâté en croûte tradition Saint Antoine 7.00 €
- * La ronde des crudités 3.00 €
- * Charcuterie fine terrine jambon cru saucisson 5.50 €

Hygiène et Sécurité

Nos buffets sont emportés en caisse isotherme afin de ne pas rompre la chaîne 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 personne

* Coquille Saint-Jacques à gratiner	6.00 €
* Cassolette de Saint-Jacques gambas sauce Whisky	8.50 €
* Ris de veau aux morilles flambés 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

PLATS UNIQUES à chauffer prix par personne

* POTÉE PORTOISE	8.00 €
* PAELLA, poisson, crustacés, poulet, porc, chorizo	9.00 €
* COUSCOUS 4 viandes, semoule	9.00 €
* BAECKEOFFE trois viandes	8.00 €
* CHOUCROUTE GARNIE 4 viandes	8.00 €
* TOFAILLE à ma façon pomme de terre lard saucisse	8.00 €
* PORCELET RÔTI sauce au thym sur lit de pomme de terre	8.00 €
* CUISSE DE CANARD confite au bouillon sur lit de pomme de terre	8.00 €

VIANDES CHAUDES à chauffer prix par personne

* Suprême de poulet chips de lard craquantes sauce crème	8.00 €
* Aiguillette de canard basse température sauce vinaigre de Modène	9.00 €
* Cuisse de canard sauce forestière	8.00 €
* 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 €

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 23 € 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 19 € 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 12 € par pers

La ronde des salades

(crudités variées)

Charcuterie maison

Rosbif cuit et jambon braisé

Condiments

Menu à 27 € par pers.

2 entrées

Foie gras de canard maison

OU Terrine cardinal d'écrevisse

Bouchée à la reine au ris de veau

OU Cassolette de Saint-Jacques au Whisky

Suprême de volaille 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 24 € 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, quinoa



BOUCHERIE JACQUOT

TEL 03.83.48.10.31

2 rue Bonnardel BP 11

SAINT NICOLAS DE PORT

www.boucherie-jacquot.fr

