

Menu à 24 € 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 19,50€ 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 13 € par pers

La ronde des salades
(crudités variées)

Charcuterie maison

Rosbif cuit et jambon braisé
Condiments

Menu à 29 € par pers.

2 entrées

Foie gras de canard maison
OU Terrine cardinal d'écrevisses

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 25,50 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
salade choux blanc aux lardons, quinoa



La Carte des Beaux Jours



ne pas jeter sur la voie publique - imprimé par Vassel Graphique / Bron - RCS Lyon B 958 512 196



BOUCHERIE JACQUOT

TEL 03.83.48.10.31

2 rue Bonnardel
SAINT NICOLAS DE PORT

www.boucherie-jacquot.fr

Retrouvez-nous sur [instagram](#)



BOUCHERIE JACQUOT

SAINT NICOLAS DE PORT

TEL 03.83.48.10.31

www.boucherie-jacquot.fr

Suivez-nous sur [instagram](#)



POUR VOS APÉRITIFS

* Pain surprise 50 pièces (assortiments)	52 € 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 € / pièce
* Plateau de 48 toasts	42 € / pièce

POUR VOUS PRÉPARER vos apéros

* Chiffonnade de jambon cru à l'ancienne	42 €/Kg
* Saucisson sec à la truffe d'été 1 %	43 €/Kg
* Saucisson lorrain	30 €/Kg
* Terrine Saint Nicolas tartinable	39 €/Kg

ENTRÉES FROIDES prix par personne

* Verrine en verre saumon roquette boulgour apéro ou petite entrée	4.90 €
* Terrine cardinale d'écrevisses	6.50 €
* Délice nordique rillettes de saumon blinis	6.50 €
* Opéra de Saint-Jacques décor océane	6.50 €
* Saumon fumé sélection décor océane	9.50 €
* Demi lune de saumon cuit à cœur décor océane	7.00 €
* Cocktail de crevettes tradition	8.00 €
* Foie gras de canard au Gewurztraminer présenté décoré	9.50 €
* Mille feuilles de canard au foie gras	8.50 €
* Nougat de lapin au foie gras pistache noisette	8,50 €
* Pâté en croûte tradition Saint Antoine	7.00 €
* La ronde des crudités	4.00 €
* Charcuterie fine terrine jambon cru saucissons	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 SERA FACTURÉ

ENTRÉES CHAUDES à chauffer prix par personne

* Coquille Saint-Jacques à gratiner	6.50 €
* Cassolette de Saint-Jacques gambas sauce Whisky	8.50 €
* Ris de veau aux morilles flambées caquelon en terre	10.00 €
* Jambon en croûte sauce madère	8.00 €
* Bouchée à la reine au ris de veau	6.50 €
* Bouchée à la reine	3.50 €
* Tourte lorraine du boucher	22 € le kg

PLATS UNIQUES à chauffer prix par personne

* POTÉE PORTOISE	8.00 €
* PAELLA, poisson, crustacés, poulet, porc, chorizo	9.50 €
* COUSCOUS 4 viandes, semoule	9.50 €
* 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	9.00 €
* CUISSE DE CANARD confite sur lit de pomme de terre	8.90 €
* JAMBON CUIT AU TORCHON bouillon sur lit de pomme de terre	7.50 €

VIANDES CHAUDES à chauffer prix par personne

* Suprême de poulet chips de lard craquantes sauce Napolitaine	8.00 €
* Aiguillette de canard basse température sauce balsamique	9.50 €
* Cuisse de canard sauce forestière	8.50 €
* Suprême de pintade crème de girolles	9.50 €
* Joue de porc à la provençale	8.00 €
* Filet mignon de porc champignons	8.50 €
* Filet mignon de veau sauce au vieux Porto	16.00 €
* Paleron de veau confit au beurre sauce crème Isigny	14.00 €
* Souris d'agneau fondante sauce aux herbes	12.50 €
* Gigot de 7 heures sauce au thym	10.00 €
* Filet de bœuf en croûte (mini 6 personnes) prix par pers.	16.00 €

GARNITURES DE LÉGUMES

3 € pièce* Fagot de haricots verts lardés et tomate
* Gratin de légumes salardais
* Gratin de légumes du jardin