

LES BUFFETS

- Salades

(240 gr par personne) 3,40€ par personne
Carottes râpées, salade de la Mer, salade Indienne,
concombre, céleri, taboulé, piémontaise, Vendéenne, salade de
bœuf cuit, strasbourgeoise, salade de pâtes au poulet et
tomates confites

- Plateau de charcuterie (4 au choix)

3,40€ par personne

Jambon blanc, jambon de campagne,
jambon sec, saucisson sec ou à l'ail,
andouille, terrine de pâté

- Plateau de viandes froides (2 au choix)

4,20€ par personne

Rôti de bœuf, poulet rôti,
rôti de porc cuit ou à l'ancienne,

Le plateau de viandes est accompagné soit de chips ou
de mogettes

BOUCHERIE CHARCUTERIE

TRAITEUR

2021

BESSONNET FREDERIC

6 rue De Gaulle

85310 RIVES DE L'YON

02 51 43 71 09

www.boucherie-bessonnet.fr

L'APERITIF

- Réductions salées	0,60 € pièce
- Mini Rillons cocktail	20,00 € le kilo
- Pain surprise	27,00 € pièce
- Navettes	1,20 € pièce
- verrines au choix (rillettes de sardine ,mousse de chèvre au miel,crème de piquillos)	1,50€ pièce

NOS ENTREES FROIDES

- Tiramisu de langoustines	5,00 € pièce
- Pain de poisson	4,30€ la part
- Terrine de Saumon et St Jacques	4,90€ la part
- Bavaois d'artichaut aux deux jambons	5,00 € pièce

NOS ENTREES CHAUDES

- Cassolette d'écrevisses à la provençale	5,90 € pièce
- Cocotte de lotte à l'armoricaine	6,50 € pièce
- Coquille St Jacques	6,00€ pièce

NOS PLATS

- Dos Cabillaud crème de piquillos	5,90€ la part
- Suprême de pintade au cidre	5,50€ la part
- Cuisse de canard confite	4,90 € pièce
- Rôti de veau aux petits légumes	5,00€ la part
- Rôti de filet mignon au pesto	5,50€ la part

- Noix de joue de porc au cidre	5,60€ la part
- Ballotine de lapin à la niçoise	6,00€ la part

NOS GARNITURES

1,40€ la garniture au choix

- Ratatouille
- Gratin dauphinois
- Poêlée de champignons
- Flan de légumes
- Pommes de terre provençale
- Brunoise provençale
- Flan d 'asperges vertes

POUR LES ENFANTS

- Nuggets de volaille et ses tagliatelles	4,00€ par personne
- Burger et ses pommes de terres (à réchauffer)	4,50€ par personne

NOS PLATS CONVIVIAUX

- Paella	8,00€ la part
- Couscous	8,00€ la part
- Jambalaya	6,00€ la part
- Rougail saucisses et son riz	6,20€ la part

- choucroute	7,80€ la part
- Tartiflette	4,80€ la part
- Tajine de veau et sa semoule	6,50€ la part
- Choucroute de la Mer	9,30€ la part

- Cochon de lait* (de 40 à 70 personnes)	330,00€ pièce
- Jambon à l'os au whisky*	140,00€ pièce

* soit accompagnés avec des mogettes ou de la ratatouille ou des pommes de terre provençale

PLATEAU DE FROMAGE

- Brie,St Nectaire,bûche de chèvre	1,70€ par personne
------------------------------------	--------------------

DESSERTS

Nous consulter

