
CARTE MENU 2026

Boucherie traiteur
St martin en Bresse
0385908754



APÉRITIF :

Quiche plaque 60 pièces environ 28€
Pizza 60 pièces environ 28€
Gougère 25,90/kg (1kg – 35pce env)
Mini sandwich 1,40€/pce
Mini burger 1,40€/pce
Verrine/cuillère 1,50€/pce
Pic jambon persillé 1€/pce
Mini pâté en croute cocktail 10,90€/pce

VIANDE FROIDE:

Rôti de bœuf cuit 3€/part
Poulet cuit 3€/part (cuisse ou filet)
Roti de porc cuit 3€/part

Viande présenté sur plat

ENTRÉE FROIDE:

Finger de volaille 4,50€/la part
Terrine de poisson 2,90€/ la part
Terrine de légumes en gelée 2,50€ la part
Médailon de saumon 4,90€/pce
Aspic divers 2,90€/pce



CRUDITÉ/SALADE

Liste aux choix :

Cèleri rémoulade
Cervelas rémoulade
Salade pomme de terre dijonnaise
Taboulé orientale ou volaille
Riz niçois
Pomme de terre hareng
Pomme de terre thon
Salade de museau
Penne tomate basilic
Carotte râpée
Salade vosgienne
Trio de choux
Perle océane
Tagliatelle surimi
Piémontaise



Salade
au choix
3,50€/les
3 salades

Plat de charcuterie 3,50€/la
part 4 sortes au choix

Jambon blanc, jambon cru, rosette, persillé,
terrines de campagne,

PLAT CHAUD:

Plat unique :

Poulet basquaise/riz

Couscous

Paella

Choucroute garnie

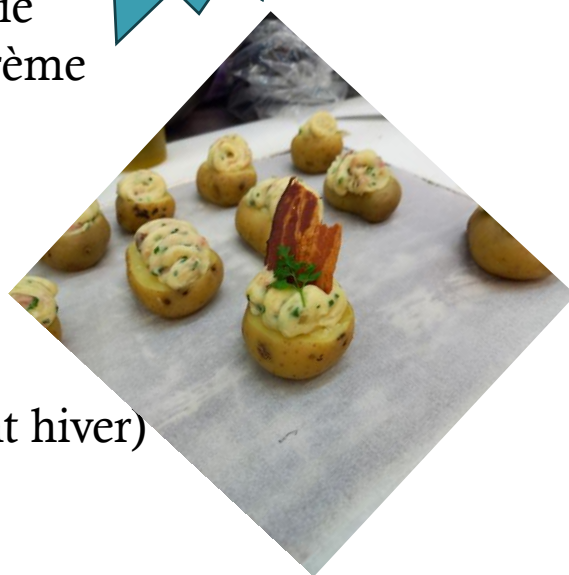
Morbiflette-tartiflette avec charcuterie

Cuisses de grenouille persillade et crème

Moules à la crème

Daube provençale/pomme vapeur

9€50/
part



Plat élaboré :

Coq au vin 6,90€/part (uniquement hiver)

Saumon à l'oseille 8,90€/part

Sandre sauce écrevisse 8,90€/part

Suprême de volaille en sauce forestière 7,90€/part

Filet de veau sauce bordelaise 8,90€/part

Filet mignon de porc sauce chasseur 7,90€/part

Lapin sauce moutarde 7,90€/part

Pintade aux morilles 9,90€/part

Jambon cuit au four sauce madère 7,90€/part

Poulet de fermier jaune à la crème 8,90€/part

Accompagnement : 2,80€/part

Mousseline de chou-fleur

Gratin dauphinois

Pomme de terre Macaire

Poêlée de champignons forestiers

Pomme dauphines x2

Risotto champignons

Tomate provençales

BUFFET FROID :

• Fabrication maison même le dessert

Buffet froid n°1:

- Crudités 3 sortes au choix
- plateau charcuterie : pâté de campagne ,rosette ,jambon cru de Savoie
- viande froide: poulet cuit + rôti de bœuf cuit
- assortiment 3 fromages
- tarte aux fruits maison

14,90€/part



Buffet froid n°2:

- crudités 4 sortes au choix
- charcuterie: terrine, jambon blanc, jambon cru, persillé , rosette
- poulet cuit, rôti de bœuf cuit, rôti de porc cuit
- Assortiment 3 fromages
- entremet chocolat ou fruit ou chou-duo

16,90€/part

Plateau froid champêtre : 15€/le plateau



BRASERO

GUEULETON:

- Votre boucher vous propose de venir chez vous pour vous préparer un brasero conviviale pour vos apéritifs dinatoires entre amis



Côte de bœuf, tomahawk, ribs de porc, viande marinée
Brochette de poisson, volaille à plat marinée, légumes
Dessert sucré

N'hésitez pas à vous renseigner ou à demander un devis.

Nous faisons aussi anniversaire, baptême, chauffe en salle
Repas complet jusqu'à 250 personnes .