



Carte Traiteur

Prix de nos gratinées à partir de 10,00€
dès 20 personnes, nous consulter

Nos gratinées

La Tartiflette : pommes de terre de Limagne, lardons, vin blanc, oignons, crème, reblochon AOP, salade verte locale

La Saint Nectairade : pommes de terre, de Limagne, lardons, vin blanc, oignons, crème, St Nectaire AOP, salade verte locale

La Cantalou : pommes de terre de Limagne, lardons, ail, crème, tome fraiche de Cantal, salade verte locale



04.73.38.28.20

lebouchonbrayaud@gmail.com

A emporter, livrer ou servi sur place



Carte Traiteur

Prix de nos plats à partir de 10,00€
dès 20 personnes, nous consulter

Nos plats traditionnels avec garniture :
gratin dauphinois ou pommes boulangères locales

Boeuf bourguignon, Coq au vin,
Daube de boeuf,
Langue de boeuf sauce piquante
Tripes en 3 façons : moutarde, tomates, ou
vin rouge

Tête de veau sauce gribiche

Pieds de cochons gratinés

Crépinette de pieds de cochons désossés

Jambon au foin ou au porto

Boeuf braisé sauce bourguignonne

Sauté de veau forestière ou marengo

Sauté de porc au poivre vert

Fricassée de volaille à la crème, riz pilaf

Lasagnes de boeuf, salade verte locale

Chili con carne, riz pilaf



04.73.38.28.20

lebouchonbrayaud@gmail.com

A emporter, livrer ou servi sur place



Carte Traiteur

Prix de nos poêlées à partir de 11.00€,
dès 20 personnes, nous consulter

Nos poêlées géantes

Truffade, jambon cru d'Auvergne
Aligot, saucisse artisanale
Rougaille de saucisses, riz
Poulet basquaise, riz pilaf
Paella garnie
Choucroute garnie
Colombo de Poulet
Tajine de volaille
Couscous du Bouchon Brayaud
Cassoulet du Bouchon Brayaud



04.73.38.28.20

lebouchonbrayaud@gmail.com

A emporter, livrer ou servi sur place