



Carte Traiteur

Prix de nos gratinées à partir de 9,00€
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 fraîche 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 9,00€
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

Crêpinette de pieds de cochons désossés

Jambon au foin ou au porto

Boeuf braisé sauce bourguignonne

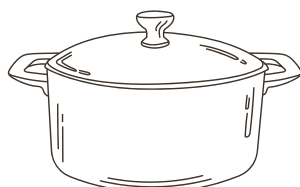
Sauté de veau forestière ou marengo

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 10.00€,
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