

## LES BUFFETS FROID

### Formule à 7,50€

#### Crudités (200g) au choix

Piémontaise, Taboulé,  
Carottes râpées,  
Betteraves rouges

#### Viande au choix

Rôti de porc ou  
Poulet rôti

#### Charcuterie

Jambon Blanc, Rosette,  
Saucisson à l'ail et  
Pâté de campagne

#### Condiments

Beurre, Mayonnaise,  
Cornichons, Chips

### Formule à 9,20€

#### Crudités (200g) au choix

Piémontaise, Taboulé,  
Carottes râpées, Parisienne,  
Betteraves rouges, Alaska

#### Viande ( 2 au choix )

Rôti de porc, Poulet rôti,  
Rosbif, Lard rôti  
Jambon à l'os

#### Charcuterie

Jambon Blanc, Rosette,  
Saucisson à l'ail,  
Andouille et  
Pâté de campagne

#### Condiments

Beurre, Mayonnaise,  
Cornichons, Chips, Pain

### Formule à 12,50€

#### Crudités (200g) au choix

Piémontaise, Taboulé,  
Carottes râpées, Parisienne,  
Betteraves rouges, Alaska,  
Perles des mers, Tutti Frutti

#### Viande ( 2 au choix )

Rôti de porc, Poulet rôti,  
Rosbif, Lard rôti  
Jambon à l'os

#### Charcuterie

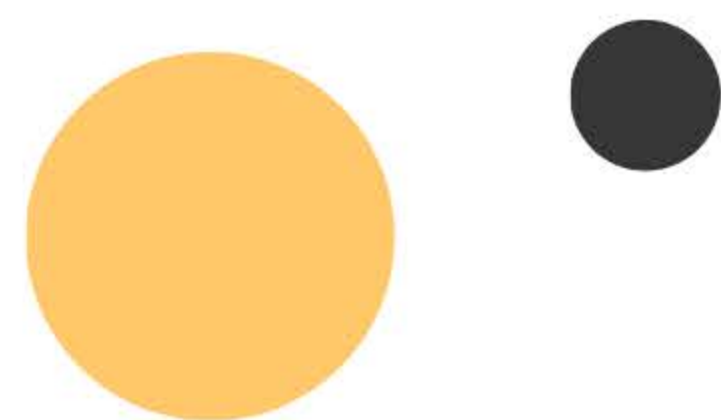
Jambon Blanc, Rosette,  
Jambon cru, Andouille,  
Saucisson à l'ail,  
Pâté de campagne  
et Rillettes

#### Condiments

Beurre, Mayonnaise,  
Cornichons, Chips, Pain

**Salade et Fromage :** Camembert, Chèvre et Emmental

**OU Dessert au choix :** Tarte Pomme, Muffin, Far Breton



Merci de penser  
à réserver

02.99.06.47.35

8 Place Fénélon Pinson  
35360 MONTAUBAN DE BRETAGNE

Tarifs  
Janvier 2024



LOÏC & CÉCILE COULON

Boucherie  
Charcuterie  
Traiteur



## LES ENTREES FROIDES

- Coquille de saumon 4,50 €
- Coquille de surimi 3,90 €
- Terrine de Saint-Jacques 32,90 €
- Terrine de saumon 27,90 €
- Médaillon de saumon 34,90 €

## LES ENTREES CHAUDES

- Bouchée au jambon 3,80 €
- Bouchée au ris de veau 4,30 €
- Coquille Saint-Jacques 4,50 €
- Cassolette de Saint-Jacques 6,50 €

## LES POISSONS CHAUDS \*

- Filet de cabillaud 7,50 €
- Filet de saumon 7,90 €
- Filet de Saint-Pierre 8,10 €
- Filet de Bar 8,90 €

\* Le prix comprend la sauce ainsi que 2 accompagnements au choix (1 féculent et 1 légumes)

## LES VIANDES CUISINEES \*

- Cuisse de canard 8,50 €
- Suprême de pintade 8,50 €
- Colombo de poulet 7,90 €
- Filet de veau 11,00 €
- Rôti de veau 8,50 €
- Souris d'agneau 10,90 €
- Gigot d'agneau 9,90 €
- Joles de porc confites 7,90 €
- Filet mignon de porc 7,50 €
- Jambon à l'os 7,00 €
- Cochon de lait au four 9,90 €

(minimum 25 personnes)  
Farce + 1 €

\* Le prix comprend la sauce ainsi que 2 accompagnements au choix (1 féculent et 1 légumes)

## LES ACCOMPAGNEMENTS

### Féculent

- Gratin dauphinois
- Pomme de terre sarladaise
- Pomme de terre grenaille
- Crumble de légumes
- Riz amélioré

### Légumes

- Fagot de haricots verts
- Poêlée de haricots vert
- Ratatouille
- Flan de courgette
- Duo de carotte
- Julienne de légumes

## LES PLATS UNIQUES

- Choucroute 8,95 €
- Couscous 8,20 €
- Paëlla 7,95 €
- Tajine de la mer 8,50 €
- Tajine d'agneau et poulet 8,20 €
- Tajine de poulet 7,95 €
- Tête de veau 11,00 €
- Cassoulet 8,20 €
- Jambalaya 7,95 €
- Poulet basquaise 7,95 €
- Rougail saucisses 6,95 €
- Tartiflette 6,50 €
- Lasagne 6,50 €

Salade verte + 0,30 €

## LE FROMAGE \*

- Salade / Fromage 1,50 €
- Salade / Fromage (à la coupe) 2,50 €

\* Le prix comprend 3 fromages différents

Tous nos plats peuvent être servis en caisson isotherme à partir de 15 personnes environ.  
Pour vos réceptions ou repas d'entreprise, n'hésitez pas à nous contacter, nous établirons un devis personnalisé