

## Service Traiteur

Préparez votre menu de fêtes

Cocktail de joie et bouchées surprises  
Velouté d'amitié et tartines de santé  
Filet d'amour à la sauce folie douce  
Bûche d'harmonie et mignardises 100 % tendresse  
Régalez vous!!!

### Pour accompagner l'Apéritif

Petits fours salés (48 pièces)	48,00 €	pièce
Pain surprise mixte (48 pièces)	54,00 €	pièce
Duo de gambas & mangues	2,90 €	pièce
Mini-bocal de risotto de homard & topinambour	3,30 €	pièce

### Entrées froides:

Terrine de St-Jacques	6,80 €	la part
Terrine d'écrevisses	5,80 €	la part
Délice nordique au saumon	5,90 €	Pièce
Soie gras entier, Galantines, Jambons crus etc...(selon le cours)		

### Entrées chaudes:

Bouchée au ris de veau et champignon	6,50 €	pièce
Coquille Saint-Jacques normande	6,90 €	pièce
Chalet de Noël aux langoustines	6,95 €	pièce

### Poissons Cuisinés:

Filet de St Pierre du Cap (Langoustines, sauce crustacés)	45,00 €	le Kg
--	---------	-------

### Viandes Cuisinées:

Civet de chevreuil	37,00 €	la part
Jambon en croûte sauce Madère (6/8 pers/mini)	42,50 €	la part
Pavé de chapon sauce aux morilles	11,80 €	la part
Ris de veau sauce aux cèpes	16,80 €	la part
Souris de cerf sauce St Hubert et ses marrons	10,80 €	la part

**Passez vos commandes à l'avance merci.**

Le savoir faire de l'éleveur à la boucherie.

Visitez notre site  
[www.leleveuralaboucherie.com](http://www.leleveuralaboucherie.com)

**Fermé le 25 décembre et le 1er janvier**



Pain surprise



Soie gras maison



St-Pierre du Cap



Jambon en croûte

# En provenance directe de Normandie L'Elevage à la ferme du Hamel

C'est dans l'Orne en Normandie à proximité du très renommé Haras National du Pin que se situe la ferme du Hamel.



Cette exploitation familiale dispose de vastes espaces naturellement riches en herbes où passent une grande partie de l'année un troupeau de vaches de race Parthenaise.



Les animaux naissent et grandissent sur l'exploitation et disposent d'éléments de bien-être tel que stabulation sur paille, aération plein air, instruments de massage, musique...

# L'Éleveur à la Boucherie

Viande de notre élevage  
sélectionnée par notre maître artisan



## 3 ADRESSES POUR MIEUX VOUS SERVIR

**La Grande Boucherie**  
10 rue de la Station  
92600 ASNIÈRES-SUR-SEINE  
Tél.: 01 47 93 04 63  
[www.lagrandeboucherie.com](http://www.lagrandeboucherie.com)

**Boucherie Nouvelle**  
72 rue Damrémont  
75018 PARIS  
Tél.: 01 42 64 06 22  
[www.boucherienouvelle-paris18.com](http://www.boucherienouvelle-paris18.com)

**La Grande Boucherie de la Plaine Monceau**  
55 rue de Tocqueville  
75017 PARIS  
Tél.: 01 47 63 41 65  
[www.boucheriedelaplainemonceau.com](http://www.boucheriedelaplainemonceau.com)

Le savoir faire de l'éleveur à la boucherie.

Une alimentation très soignée

Visitez notre site  
[www.leleveuralaboucherie.com](http://www.leleveuralaboucherie.com)

**Fermé le 25 décembre et le 1er janvier**

# Nous vous proposons:

**Agneau**

**Bœuf**

**Veau**

**Porc**

**Volailles Festives**

**Pintade**

**Canard**

**Chapon et Dinde**



*Rôti d'Agneau  
aux Fruits Secs*



*Feuilleté de Bœuf  
(foie gras et magret fumé)*



*Veau Italien*



*Filet mignon foie gras  
et figes*



*Chapon*



*Melon de Pintade  
aux Cèpes*



*Rôti de Canard  
au Poivre Vert*



*Rôti de Chapon  
aux Fruits*



*Rôti d'Agneau  
Périgourdin*



*Rôti de bœuf aux morilles  
et foie gras*



*Veau au Boudin Blanc  
et Champignons*



*Filet Mignon Forestier*



*Poulardes*



*Melon de Pintade  
aux Girolles*



*Rôti de Canard  
à l'orange*



*Rôti de Chapon  
aux Trois Champignons*



*Couronne d'Agneau*



*Rôti de bœuf Maître d'Hôtel*



*Rôti de Veau  
aux ris de veau et morilles*



*Rôti de Porc aux Pommes*



*Volailles de Bresse*



*Rôti de Pintade  
aux marrons*



*Rôti de Canard  
Forestier*



*Rôti de Chapon  
Bressan*



*Côte de Bœuf*



*Rôti de Veau Orloff*



*Rôti de Porc au Chorizo*



*Dindes Fermières*



*Rôti de Pintade  
Forestier*



*Magret de Canard aux  
Piments d'espelette*



*Rôti de Dinde  
aux fruits secs*



*Rôti de Veau  
à la Provençale*



*Rôti de Porc  
aux Fruits Secs*



*Oies Fermières*



*Melon de Pintade  
aux Morilles*



*Rôti de magret Canard  
Foie Gras et pommes*



*Rôtis de Dinde Farcis*