

CEDRIC ET NATHALIE DEFFAY

CHARCUTERIE-TRAITEUR-EPICERIE
3 BIS RUE DU PARC DES SPORTS
53200 FROMENTIERES
06.76.59.65.43

www.au-cochon-braise.fr

CATALOGUE TRAITEUR 2018



Nos apéritifs

Assortiment de canapés froids	27 € les 50
Assortiment de feuilletés (à réchauffer)	27 € les 50
Assortiment de bâtonnets de légumes + sauces	1 €50 par pers
Mini bouchées au thon et à la moutarde	0,70 € la pièce

Mini cake au fromage	0,70€ la pièce
Mini cake à l'andouille et aux olives	0,70€ la pièce
Wraps jambon et fromage ails et fines herbes	27€ les 50
Pain surprise	34,90€ la pièce
Mini navette farcie aux rillettes	0,70€ la pièce

Nos entrées

Foie gras de canard (froid)	115€ le kg
Mousse d'asperge au saumon fumé (froid)	4,20€ la pièce
Avocat farci au surimi (froid)	3,90€ la pièce
Terrine aux trois poissons (froid)	20,90€ le kg
Pain de colin (froid)	21,40€ le kg
Tomate côte d'azur (froid)	2,70€ la pièce
Verrine de rillettes (froid)	3,50€ la pièce
Brochette de jambon fumé et mozzarella (froid)	3,80€ la pièce
Cassolette de saint jacques sur lit de poireaux (chaud)	5,90€ la pièce
Cassolette de fruits de mer et julienne de légumes (chaud)	5,40€ la pièce
Bouchée à la reine (chaud)	3,10€ la pièce
Bouchée aux fruits de mer (chaud)	3,60€ la pièce
Feuilleté de saumon (chaud)	4,10€ la pièce
Feuilleté de saint jacques (chaud)	4,40€ la pièce
Feuilleté au chèvre (chaud)	3,90€ la pièce
Filet de rouget sauce espelette sur lit de poireaux (chaud)	5,20€ la part
Aumonière de fruits de mer (chaud)	6,70€ la pièce
La douzaine d'escargots (chaud)	6,90€

Nos poissons

Pavé de saumon sauce oseille	6,40€ la part
Paupiette de saumon sauce chablis	5,95€ la part
Pavé de turbot sauvage	8,99€ la part
Filet de rouget barbet sauce espelette	6,95€ la part
Filet de Saint Pierre sauce agrumes	6,99€ la part

Nos plats

Noix de joue de porc à la tomate	6,60€ la part
Suprême de pintade sauce forestière	6,80€ la part
Cuisse de canard confit sauce au poivre	6,80€ la part
Magret de canard sauce au miel	7,10€ la part
Filet mignon de porc sauce moutarde	6,60€ la part
Rôti de veau au porto	7,30€ la part
Canette farcie aux champignons	6,40€ la part
Langue de bœuf sauce piquante	6,20€ la part
Bœuf bourguignon	5,90€ la part
Rôti d'épaules d'agneau à la moutarde et au miel	8,90€ la part

Nous vous proposons un choix de deux légumes: gratin dauphinois, mogettes, ratatouille, tomate provençale, pomme groseille, fagot de haricots vert lardé.

Nos plats familiaux

Paëlla (riz, crevettes, poulet, calamar, moules, petits pois, chorizo)	8,50€ la part
Couscous (agneau, poulet, merguez, légumes à couscous, semoule)	8,10€ la part
Rougail saucisses (saucisses fumées, riz... : plat réunionnais)	7,60€ la part
Cassoulet (cuisse de canard, saucisse fumée, saucisson à l'ail, lard, haricots)	7,60€ la part
Tartiflette (pommes de terre, lardons, reblochon, oignons, crème)	6,90€ la part
Potée bretonne (poitrine et palette de porc fumée, choux, navets, carottes ...)	8,20€ la part
Blanquette de veau (veau, champignons, pommes de terre, carottes)	7,30€ la part
Pot au feu	6,90€ la part

NOS BUFFETS FROIDS (minimum 10 personnes):
DESSERTS A PARTIR DE 1,40€/personne

BUFFET FROID A 7,90€/personne:

- 2 salades* au choix (1 salade 1 et 1 salade 2)
- assortiment de charcuteries: rosette, saucisson à l'ail, jambon blanc
- assortiment de viandes: morceau de poulet et rôti de porc
- chips et condiments

BUFFET FROID A 10,90€/personne:

- 3 salades* au choix (2 salades 1 et 1 salade 2)
- assortiment de charcuteries: rosette, saucisson à l'ail, jambon blanc et salami
- pâté et rillettes
- assortiment de viandes: cuisse de poulet, rôti de porc et rôti de bœuf
- chips et condiments

BUFFET FROID A 14,90€/personne:

- 4 salades* au choix (2 salades 1 et 2 salades 2)
- assortiment de charcuteries: rosette, saucisson à l'ail, jambon blanc, salami, jambon sec et andouille
- terrines de poisson, terrine de pâté et de rillettes
- assortiment de viandes: cuisse de poulet, rôti de porc, rôti de bœuf et rillauds
- chips et condiments

BUFFETS A THEME AVEC PRODUITS A RECHAUFFER:

- Buffet Italien (avec pizzas)
- Buffet Américain (avec Hamburger)
- Buffet Breton (avec galettes de blé noir)
- Buffet végétarien

NOS SALADES COMPOSEES (1):(11,85€ le kg):

- Piémontaise: pomme de terre, œuf, tomate, jambon, cornichon, mayonnaise
- Riz Niçois: riz, thon, olives, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette
- Salade du pêcheur: pomme de terre, thon, olives, ciboulette, mayonnaise
- Strasbourgeoise: pomme de terre, cornichon, saucisse de strasbourg, mayonnaise, herbes
- Marco polo: tagliatelles, surimi, poivrons, mayonnaise, ketchup
- Salade grecque: tomate, courgette, fêta, olive, vinaigrette
- Coleslow: carotte râpée, céleri râpé, mayonnaise, crème
- Champignons à la grecque: champignons, tomates, oignons, herbes

NOS SALADES TRADITIONNELLES (2):(9,60€ le kg):

- carotte râpée: carotte, ciboulette, échalotte, vinaigrette
- céleri remoulade: céleri, mayonnaise, crème, citron
- betteraves-œuf: betterave, œuf, ciboulette, échalotte, vinaigrette

NOS COCKTAILS (minimum 10 personnes):

FORMULE A 5,40€/PERS:

- assortiment de canapés froids (2/pers)
- mini navette farcie aux rillettes
- assortiment de bâtonnets de légumes et sauces
- wraps jambon fromage ail et fines herbes (2/pers)

FORMULE A 6,90€/PERS:

- assortiment de canapés froids (2/pers)
- assortiment de feuilletés à réchauffer (2/pers)
- mini navette farcie aux rillettes
- assortiment de bâtonnets de légumes et sauce
- wraps jambon fromage ail et fines herbes

FORMULE A 8,90€/PERS:

- assortiment de canapés froids (3/pers)
- assortiment de feuilletés à réchauffer (3/pers)
- assortiment de bâtonnets de légumes et sauce
- mini navette farcie aux rillettes
- brochette rillauds pruneaux (froid ou chaud)
- brochette jambon ananas tomate
- mini bouchée au thon et à la tomate
- mini cake olives et thon

PLATEAUX REPAS A PARTIR DE 8,90€:PERSONNE:

- 2 salades au choix
- saucisson à l'ail et rosette (2x 1 tranche)
- rôti de porc (2 tranches)
- sachet de chips
- tranches de pain de mie (2)
- couverts jetables, serviettes, condiments

Pour un plateau différent, nous contacter

Nos fromages

3 fromages: Brie, Comté et chèvre + salade	2,30€ la part
5 fromages: Brie, Comté, Chèvre, St Nectaire, Roquefort	3,40€ la part

MECHOUI AU FEU DE BOIS*:

-De 40 à 500 personnes:

-agneau cuit au feu de bois accompagné de 2 légumes au choix (gratin dauphinois, ratatouille, crumble de légumes, galettes de pommes de terre)

COCHONS GRILLES OU JAMBONS AU FEU DE BOIS*:

-De 50 à 1100 personnes:

-cochon cuit au feu de bois accompagné de 2 légumes au choix (gratin dauphinois, ratatouille, crumble de légumes, galettes de pommes de terre)

-CUISSSES DE BOEUF AU FEU DE BOIS*:

-De 80 à 1400 personnes:

-cuisse de bœuf cuites au feu de bois accompagnée de 2 légumes au choix (gratin dauphinois, ratatouille, crumble de légumes, galettes de pommes de terre)

-BARBECUE AU FEU DE BOIS*:

-De 30 à 500 personnes:

-formule côtes de bœuf au feu de bois accompagnée de 2 légumes au choix (gratin dauphinois, ratatouille, crumble de légumes, galettes de pommes de terre)

-formule grillades (cuisse de poulet, merguez, chipolata) au feu de bois accompagnées de 2 légumes au choix (gratin dauphinois, ratatouille, crumble de légumes, galettes de pommes de terre)

*possibilité d'avoir du cocktail au dessert, tarifs sur devis

BON DE COMMANDE:

Nom	
Prénom	
Téléphone	
Email	
Date de récupération de la commande	

Produits	Quantité

Signature :