



Herin Traiteur

2 rue Albert Callens

60 800 Rouville / Crèpy

Tél / Fax : 03.44.39.52.23

Prix par pers	0 à 20 pers	20 à 40 pers	40 à 60 pers	60 à 80 pers	80 à 100 pers	100 à 150 pers
Osso bucco de dinde	8,25 €	8,16 €	8,08 €	8,00 €	7,92 €	7,84 €
Cassoulet	8,35 €	8,26 €	8,18 €	8,10 €	8,02 €	7,94 €
Bressiflette	9,65 €	9,55 €	9,45 €	9,36 €	9,26 €	9,17 €
Paëlla	8,35 €	8,26 €	8,18 €	8,10 €	8,02 €	7,94 €
petit salé aux lentilles	8,35 €	8,26 €	8,18 €	8,10 €	8,02 €	7,94 €
Couscous	8,35 €	8,26 €	8,18 €	8,10 €	8,02 €	7,94 €
Brouet de veau	9,70 €	9,60 €	9,50 €	9,41 €	9,31 €	9,22 €
Choucroute	8,60 €	8,51 €	8,42 €	8,34 €	8,26 €	8,17 €
Tajine d'agneau	10,85 €	10,74 €	10,63 €	10,52 €	10,42 €	10,31 €
Coq au vin	9,30 €	9,20 €	9,11 €	9,02 €	8,93 €	8,84 €
Poule au blanc	8,15 €	8,06 €	7,98 €	7,90 €	7,82 €	7,75 €
Tartiflette	9,20 €	9,10 €	9,01 €	8,92 €	8,83 €	8,74 €
Baeckeofe	9,25 €	9,15 €	9,06 €	8,97 €	8,88 €	8,79 €
Chili con carne	8,35 €	8,26 €	8,18 €	8,10 €	8,02 €	7,94 €
Carbonade flamande	8,95 €	8,86 €	8,77 €	8,68 €	8,59 €	8,51 €
Potée savoyarde	8,75 €	8,66 €	8,57 €	8,49 €	8,40 €	8,32 €

Conditionné en terrine de 2 ou 4 pers livrée chaude en boîte isotherme, possibilité de prêt d'armoire chauffante

Descriptif des plats à partir de 8 personnes

- Osso bucco de dinde : 2 morceaux de dinde 150 grde riz +150 gr de ratatouille
- Cassoulet : 300 grs haricots, lard maigre, saucisson, morceau de porc, saucisse defumé
avec cuisse de canard confite supplément 3,00€
- Bressiflette : filet de poulet, pommes de terre, bleu de bresse, lardons, oignons, crème fraîche
- Paëlla : 300 grs de riz, crevettes roses, moules, chorizo, cuisse de poulet, calamars, lard maigre, morceau de dinde
- Petit salé aux lentilles : petit salé cuit, Morteau, Montbéliard, saucisson à l'ail, lardons, oignons, 300 g de lentilles
- Couscous : 300 grs de semoule, cuisse de poulet, merguez, agneau, 300 grs de légumes (+bœuf supplément 1,95€)
- Brouet de veau : 2 morceaux de veau, poire verte + carottes, navets, pommes de terre
- Choucroute : 300 grs de chou, Francfort, saucisson, lard fumé, travers, pommes de terre, saucisse fumée
- Tajine d'agneau : 2 morceaux d'agneau, carottes, navets, oignons, abricots, dattes, amandes, citrons confits, coriandre
- Potée savoyarde : 5 légumes, saucisson, palette, Morteau, lard demi sel
- Poule au blanc : 1/4 de poule, riz, carottes
- Coq au vin : 2 morceaux de coq, lardons, champignons, gratin dauphinois
- Baeckeofe : 3 viandes bœuf, agneau, porc, pommes de terre, vin blanc, carottes, poireaux en mille feuilles
- Tartiflette : pommes de terre, reblochon, crème fraîche, charcuterie variée
- Carbonade flamande : 2 morceaux de bœuf cuisinés à la bière, oignons, moutarde, pain d'épices, carottes, navets
- Chili con carne : viande hachée 150 grs, morceau de bœuf 150 grs, 300 grs haricots rouge, chorizo, poivrons, oignons

Tarifs 2017