

### Buffet à 15,00 €

- Carottes - Taboulé - Piémontaise (sans jambon)
- Assortiment de charcuterie (Jambon sec, rosette, saucisson à l'ail)
- Rôti de bœuf - Rôti de porc
- Salade verte
- Brie
- Pain - Beurre - Mayonnaise - Cornichons Moutarde



### Buffet à 17,50 €

- Salade de pâtes au saumon - Piémontaise (sans jambon) - Salade haricots verts Tomates confites
- Assortiment de charcuterie (jambon sec, rosette, salami, andouille de Guéméné)
- Rôti de bœuf - Jambon à l'os
- Salade verte
- Plateau de fromages (3 sortes)
- Pain - Beurre - Mayonnaise - Cornichons Moutarde

### Buffet à 21,80 €

- Pain surprise varié (charcuterie, fromage, saumon fumé)
- Salade de la mer (riz, saumon, surimi, concombre, tomates, poivrons) - Piémontaise (sans jambon), Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, cœur de palmier, tomates, ananas, dés de jambon)
- Assortiment de charcuterie (Jambon persillé, rosette, terrine de campagne)
- Rôti de bœuf - Rôti de dinde aux herbes
- Salade verte
- Plateau de fromages (3 sortes)
- Pain - Beurre - Mayonnaise - Cornichons Moutarde

### Buffet à 24,80 €

- Pain surprise varié (charcuterie, fromage, saumon fumé)
- Taboulé - Piémontaise (sans jambon)
- Salade niçoise (assortiment de légumes crus, tomates, œufs)
- Marquise de charcuterie (Jambon de parme, rosette, saucisson à l'ail, andouille de guéméné, terrine de campagne)
- Médallions de saumon reconstitués sur lit de macédoine (sauce cressonnette, mini bouchées mayonnaise et crevettes bouquets)
- Rôti de bœuf - Rôti de porc - Gigot
- Salade verte
- Plateau de fromages (3 sortes)
- Pain - Beurre - Mayonnaise - Cornichons Moutarde

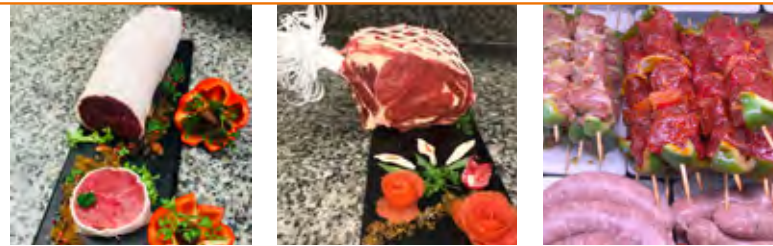
### Buffet à 28,50 €

- 2 verrines apéritives
- 1 pain surprise varié (charcuterie, fromage, saumon fumé)
- Marquise de charcuterie (Jambon de parme, rosette, saucisson à l'ail, roulade de jambon, terrine de campagne)
- Terrine d'écrevisses aux asperges vertes (sauce cressonnette, mini bouchées mayonnaise et crevettes bouquets)
- Rôti de bœuf - Rôti de porc aux pruneaux poulet cuit fermier
- Piémontaise (sans jambon)
- Salade de tagliatelles (noix de saint-jacques, écrevisses et éclats d'orange)
- Salade de coleslaw (choux blanc, carottes et raisins secs)
- Salade verte
- Plateau de fromage (4 sortes)
- Pain - Beurre - Mayonnaise - Cornichons Moutarde

## Pour la saison estivale... Pensez à nos viandes à barbecue !



Rayon boucherie - Nos volailles fermières  
Notre viande française  
Bœuf, agneau, veau, porc élevé sur paille par des éleveurs locaux



Livraison gratuite sur 15 km

65, rue du Général de Gaulle  
27600 GAILLON  
Tél. 02 32 53 05 46  
charcuteriehaas@free.fr  
www.charcutier-traiteur-haas.fr



fabrication Maison



NOUVEAU

VOTRE COMMANDE PRÉPARÉE  
SUR UN SIMPLE APPEL !

CONTACTEZ-NOUS POUR PASSER VOTRE COMMANDE  
ET RÉGLER AVEC VOTRE CB - LIVRAISON POSSIBLE SUR 15 KM



Horaires : mardi - mercredi - jeudi - vendredi et  
samedi de 8h00 à 13h00 et de 15h00 à 19h30.

Le dimanche de 8h00 à 13h00.

FERMÉ LE LUNDI



## Nos Apéritifs

### NOS PAINS SURPRISES

- Charcuterie
- Varié
- Saumon fumé
- Brioche au crabe
- Mini pâté en croûte
- Petits fours chauds
- Verrines Apéritifs  
(3 sortes au choix selon saison)
- Assortiment de canapés  
(2 viandes, 2 poissons, 2 légumes)



5/6 pers.	10/12 pers.
26,50 €	41,50 €
29,50 €	46,50 €
37,50 €	51,50 €

33,00 €	pour 5/6 pers.
24,20 €	le kilo
28,90 €	le kilo
2,10 €	la pièce

1,00 €	la pièce
--------	----------

## Nos Entrées froides

- Assortiment charcuterie  
(terrines de campagne, rosette, andouille de Guéméné, saucisson à l'ail, jambon de Parme)
- Arc en ciel de crudités  
(3 crudités au choix)
- Demi-langouste
- Saumon fumé maison
- Foie gras de canard
- Bavarois de saumon fumé
- Terrine de saumon
- Terrine d'écrevisses aux asperges vertes
- Terrine de raie aux câpres
- Entremet de St Jacques aux petits légumes
- Caille farcie au foie gras
- Saumon écossais en bellevue garni
- Saumon farci écossais en bellevue garni
- Coquille saumon ou Crabe
- Cornet de jambon à la macédoine aux asperges
- Pamplemousse cocktail
- Avocat cocktail
- Nonnette aux 2 saumons
- Œuf Norvégien
- Verrine fraîcheur

4,90 €	/pers.
--------	--------

4,50 € à 5,40 €	/pers.
-----------------	--------

20,00 €	la pièce
75,00 €	le kilo
7,80 €	la part
6,50 €	/pers.
6,10 €	/pers.
6,20 €	/pers.
6,40 €	/pers.
6,40 €	/pers.
6,90 €	/pers.
5,80 €	/pers.
6,00 €	/pers.
4,00 €	la pièce
3,70 €	la pièce
4,10 €	la pièce
3,00 €	la pièce
6,00 €	la pièce
4,60 €	la pièce
5,00 €	la pièce

FABRICATION ARTISANALE

## Nos Entrées chaudes

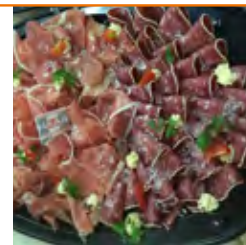
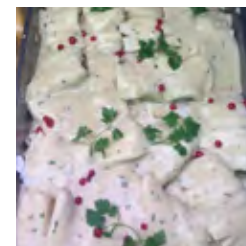
- Bouchée aux fruits de mer
- Bouchée au ris de veau
- Aumônière aux fruits de mer
- Escargots de Bourgogne
- Coquille St Jacques
- Feuilleté de saumon aux petits légumes
- Coquille de la mer

4,10 €	la pièce
4,30 €	la pièce
4,00 €	la pièce
7,60 €	la douzaine
7,50 €	la pièce
35,10 €	le kilo
5,20 €	la pièce

## Nos Poissons chauds

- Filet de Sole tropicale sauce normande
- Filet de Lotte à l'Américaine
- Quenelles de brochet sauce nantua
- Paupiette de saumon sauce normande
- Filet de St Pierre à la crème de St Jacques
- Marmite dieppoise (saumon, lotte, sole)
- Darne de saumon à l'oseille

7,20 €	/pers.
8,70 €	/pers.
7,60 €	/pers.
7,20 €	/pers.
7,80 €	/pers.
10,00 €	/pers.
6,60 €	/pers.



## Nos Volailles et Viandes chaudes

- Jambon en croûte sauce mère ou sauce Porto (minimum 6 pers.)
- Poularde aux morilles
- Filet de canard aux morilles ou poivre vert
- Cuisse de canard à l'orange ou sauce girolles
- Filet de bœuf sauce Périgueux
- Cassolette de ris de veau aux morilles
- Cuisse de lapin à la moutarde
- Paupiette de volaille
- Blanquette de veau
- Souris d'agneau et ses carottes fondantes
- Filet mignon de porc sauce au miel
- Navarin d'agneau

7,80 €	/pers.
7,80 €	/pers.
8,60 €	/pers.
8,00 €	/pers.
10,00 €	/pers.
12,80 €	/pers.
6,10 €	/pers.
5,80 €	/pers.
8,50 €	/pers.
7,80 €	/pers.
6,50 €	/pers.
7,80 €	/pers.



FABRICATION ARTISANALE

## Nos Légumes

- Gratin dauphinois
- Epinards à la crème
- Gratin de courgettes
- Flan de légumes
- Demi-tomate provençale
- Fagot d'haricots verts
- Demi-pommes aux airelles
- Pommes dauphine

3,00 €	/pers.
2,90 €	/pers.
2,80 €	/pers.
2,90 €	/pers.
1,60 €	/pers.
2,40 €	/pers.
1,90 €	/pers.
2,80 €	/pers.

## Nos Plats de Viandes froides

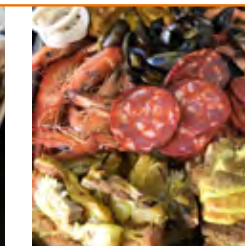
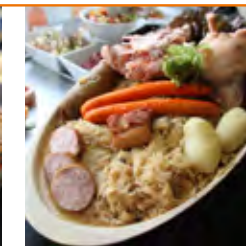
- 1 plat de rôti de porc
- 1 plat de rôti de porc + gigot
- 1 plat de rôti de bœuf
- 1 plat de rôti de bœuf + porc
- 1 plat de rôti de bœuf + gigot
- 1 plat de rôti de bœuf + porc + gigot
- 1 plat de rôti de bœuf + poulet cuit fermier
- 1 plat de rôti de dinde aux herbes
- 1 plat de jambon à l'os braisé reconstitué
- 1 plat de rôti de porc aux pruneaux

3,60 €	/pers.
4,50 €	/pers.
4,30 €	/pers.
4,10 €	/pers.
4,60 €	/pers.
4,50 €	/pers.
4,70 €	/pers.
3,40 €	/pers.
6,00 €	/pers.
4,00 €	/pers.

## Nos Plats Uniques

- Choucroute garnie
- Choucroute royale (avec jarret)
- Choucroute de la mer
- Paëlla
- Couscous
- Cassoulet
- Tartiflette
- Poulet basquaise (ratatouille)
- Bœuf bourguignon et pommes de terre vapeur

8,80 €	/pers.
9,80 €	/pers.
11,10 €	/pers.
8,80 €	/pers.
9,40 €	/pers.
9,30 €	/pers.
8,50 €	/pers.
8,50 €	/pers.
8,50 €	/pers.



FABRICATION ARTISANALE