

Vachet

BOUCHERIE

17 place Monseigneur Tissier

51000 Châlons en Champagne



Notre carte traiteur

Retrouvez nous :

www.boucherie.com

tél : 03.26.68.03.87

et sur notre page Facebook "boucherie Vachet"



tarifs au 1er janvier 2018, valable 6 mois

Commande à partir de 8 personnes, minimum 72h à l'avance



- Idées apéritives / Mises en bouche -

Pain surprise (40 toasts)	27,00 € pièce
<i>(Mousse de canard, saumon fumé, rilette d'oie, rosette de Lyon, jambon sec d'Ardèche)</i>	
Carpaccio de bœuf «balsamique»	3,00 € / pers.
Petits fours salés (plateau 30 pièces)	24,00 € / plateau
<i>(Mini pizza, mini quiche, allumettes au fromage, mini saucisse feuilletée, mini pâté croûte)</i>	
Toasts (plateau 30 pièces)	24,00 € / plateau
<i>(Rillettes d'oie, saumon fumé, rosette de Lyon, mousse de canard, jambon sec d'Ardèche)</i>	
Mini verrines (plateau de 15 pièces)	15,00 € / plateau
<i>3 variétés au choix : Alaska, tartare de bœuf, berlinoise, taboulé, duo carotte / céleri, mini penne à l'italienne</i>	
Pâté en croûte apéritifs	3,00 € / pers.



- Nos salades -

Les classiques : 3 variétés au choix 3,00 € / pers.

Carottes râpées maraichères, céleri rémoulade, coleslaw, concombre à la crème, macédoine de légumes, piémontaise, berlinoise, perle des mers, riz niçois, Alaska, taboulé à l'orientale, mini penne à l'italienne

Les gourmandes : 3 variétés au choix 5,00 € / pers.

Champignons aux fines herbes, Salade franc comtoise, tagliatelles aux 2 saumons, riz au crabe, salade écossaise aux écrevisses, salade du Périgord aux gésiers confits, salade de tomates à la grecque

- Nos entrées -

Saumon en Bellevue 10,00 € / pers.

(mini 10 pers.)

Saumon entier, tomates, œufs durs, crevettes, macédoine, béarnaise

Coquilles Saint Jacques 6,70 € / pers.

(3 noix)

Feuilleté Dartois 5,00 € / pers.

(jambon béchamel)

Bouchée à la reine aux ris 6,00 € / pers.

de veau

Terrine de saumon colin 2,50 € / pers.

d'Alaska et hoki (béarnaise)

Cassolette de ris et rognons 6,50 € / pers.

de veau aux trompettes



- Nos plats cuisinés -

(Accompagnés de leur garniture)

Jambon en croûte, sauce madère	11,00 € / pers.
Noisette de bœuf en croûte, sauce forestière	12,00 € / pers.
Coq au vin	8,00 € / pers.
Cuisse de canard confite à la périgourdine	9,00 € / pers.
Noix de veau marbré aux trompettes	9,00 € / pers.
Bœuf bourguignon	7,50 € / pers.
Demi-magret de canard, sauce foie gras	10,00 € / pers.
Blanquette de veau à l'ancienne	8,50 € / pers.
Rôti de pintade, sauce forestière	9,00 € / pers.
Filet de sandre, sauce citronnée	10,00 € / pers.

- Garniture au choix -

Gratin dauphinois ou poêlée de légumes

Tomates à la provençale ou riz basmati

Pommes dauphines ou épinards à la crème

Pommes grenailles au sel de Guérande

(Garniture seule, nous consulter)



- Nos plats complets -

Choucroute garnie	8,50 € / pers.
Choux à la graisse d'oie, Morteau, saucisse fumée, francfort, petit salé, poitrine cuite, pommes de terre (automne / hiver)	
Couscous royal	8,50 € / pers.
Agneau, poulet, merguez, légumes, semoule	
Paëlla royale	11,00 € / pers.
Riz, légumes, moules, crevettes, poulet, poisson, langoustine, chorizo, calamars	
Cassoulet toulousain	8,00 € / pers.
Haricots blancs, petit salé, saucisse de Toulouse, poitrine demi-sel et confit de canard	
petit salé aux lentilles	8,00 € / pers.
Lentilles, poitrine cuite, saucisse fumée, petit salé	
Potée champenoise	9,00 € / pers.
Chou, carottes, pommes de terre, navets, haricots blancs, jarret ou petit salé, poitrine fumée, saucisse fraîche	
Baeckeofe	10,00 € / pers.
Agneau, bœuf, porc, pommes de terre en lamelles, oignons, vin blanc, pied de porc	
Paleron en pot au feu et son os à moelle	8,00 € / pers.



- Cochonnaille / buffet froid -

- N°1 : Cochonnaille** **4,00 € / pers.**
2 tr de rosette de Lyon, 2tr de saucisson cuit, jambon blanc, jambon sec d'Ardèche, terrine de campagne, cornichons
- N°2 : Viandes froides** **4,00 € / pers.**
1 tr de rosbif cuit, 1 tr de rôti de porc cuit, demi cuisse de poulet, mayonnaise, moutarde, cornichons
- N°3 : Viandes froides** **2,50 € / pers.**
2 tr de rôti de porc cuit, mayonnaise, moutarde, cornichons
- N°4 : Viandes froides** **2,80 € / pers.**
2 tr de rosbif cuit, mayonnaise, moutarde, cornichons
- N°5 : Viandes froides** **2,00 € / pers.**
1 cuisse de poulet rôtie aux herbes, mayonnaise, moutarde, cornichons
- N°6 : Buffet campagnard** **11,00 € / pers.**
3 salades classiques au choix, assortiment de cochonnaille n°1, assortiment de viandes froides n°2, mayonnaise, moutarde, cornichons
- N°7 : buffet terre et mer** **13,50 € / pers.**
3 salades classiques au choix, 1 tranche de terrine de saumon, colin d'Alaska et hoki, assortiment de cochonnailles n°1, assortiment de viandes froides n°2, mayonnaise, moutarde, cornichons
- N°8 : Buffet gourmand** **20,00 € / pers.**
Saumon en Bellevue, 2 salades gourmandes au choix, assortiment de cochonnailles n°1, assortiment de viandes froides n°2, mayonnaise, moutarde, cornichons



- Plateaux repas -

Le classique **9,00 € / plateau**

200g de crudités, 1 tr de rosbif cuit + 1 tr de rôti de porc cuit + chips, fromage (camembert ou emmental), dessert (yaourt ou fruit), pain, eau (25cl), couverts + serviette + gobelet

Le tradition **13,50 € / plateau**

200g de crudités, 1 tr de rosbif cuit + 1 tr de rôti de porc cuit + penne à l'italienne, fromage (camembert ou emmental), dessert (brownie, gâteau de riz, far breton), pain, eau (25cl), couverts + serviette + gobelet

Le gastronome **14,50 € / plateau**

Assortiment de charcuterie ou terrine de poisson, 2 tr de viande froide + penne à l'italienne, fromage (camembert ou emmental), dessert (brownie, gâteau de riz, far breton), pain, eau (25cl), couverts + serviette + gobelet

Le terre et mer **14,50 € / plateau**

Assortiment de charcuterie ou crudité, pavé de saumon + macédoine de légumes, fromage (camembert ou emmental), dessert (brownie, gâteau de riz, far breton), pain, eau (25cl), couverts + serviette + gobelet



- Le sucré -

Mini choux (54 pièces) **40,00 € / plateau**
(chocolat, citron, framboise, café, pistache, vanille)

Macarons (36 pièces) **20,00 € / plateau.**
(chocolat, citron, framboise, café, pistache, vanille)

Chers clients,

Si vous le désirez, nous proposons de mettre à votre disposition une équipe qui pourra assurer et gérer la mise en place ainsi que le service complet de vos réceptions.

Tarifs au 1^{er} juin 2019, valable 6 mois. Commande à parti de

8 personnes, minimum 72h à l'avance