

# Vachet

**BOUCHERIE**

*17 place Monseigneur Tissier*

*51000 Châlons en Champagne*



*Notre carte traiteur*

*Retrouvez nous :*

*[www.boucherie.com](http://www.boucherie.com)*

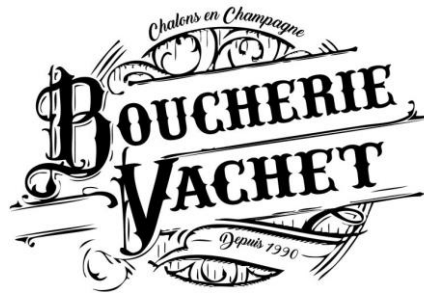
*tél : 03.26.68.03.87*

*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 -

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



**- 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.**

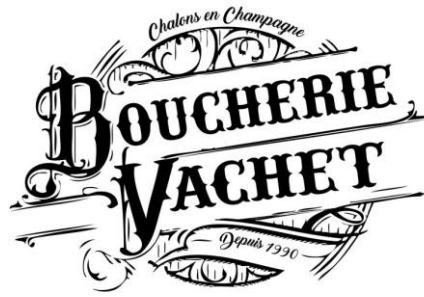
de veau

**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 -

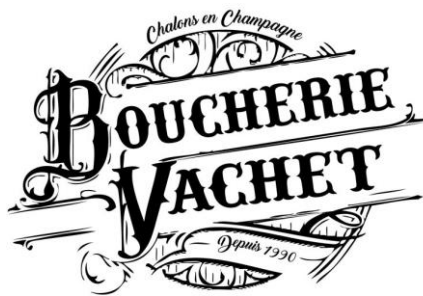
Gratin dauphinois ou poêlée de légumes

Tomates à la provençale ou riz basmati

Pommes dauphines ou épinards à la crème

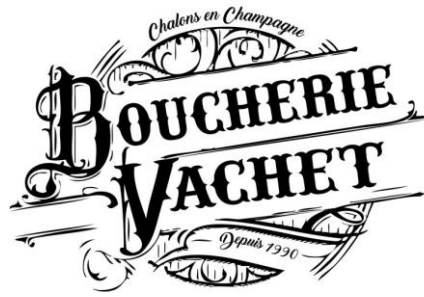
Pommes grenailles au sel de Guérande

(Garniture seule, nous consulter)



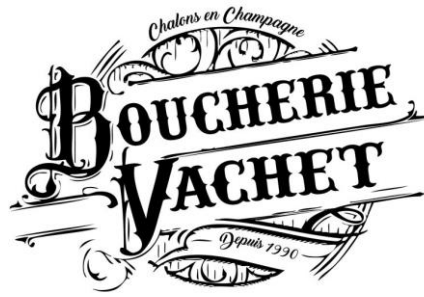
- Nos plats complets -

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

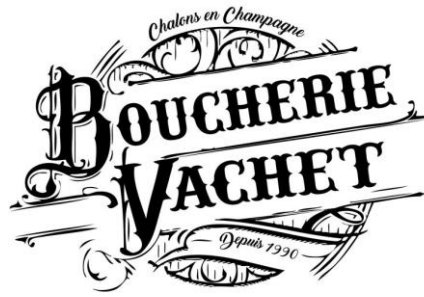
200g de crudités, 1 tr de rosbif cuit + 1 tr de rôti de porc cuit + penne à l'italienne, fromage (camembert ou emmental), dessert (brownie, gâteau de riz, far breton), pain, eau (25cl), couverts + serviette + gobelet

### **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<sup>er</sup> juin 2019, valable 6 mois. Commande à parti de**

**8 personnes, minimum 72h à l'avance**