



17 Place Monseigneur Tissier
51000 Châlons-en-Champagne

03 26 68 03 87

www.boucherie-vachet.com

Carte traiteur

IDÉES APÉRITIVES & MISES EN BOUCHE

PAIN SURPRISE

40 toasts

Mousse de canard, saumon fumé,
rillettes d'oie, fromage frais,
jambon de pays

LE PAIN

42,00 €

CHOUQUETTES AU COMTÉ

30 pièces

LE PLATEAU

20,00 €

MINI CROQ

32 pièces

Jambon blanc, emmental, tomate
Jambon sec, cheddar, tomate

LE PLATEAU

25,00 €

NAVETTES APÉRITIVES

30 pièces

Rillettes d'oie et cornichon,
saumon fumé, mousse de canard,
fromage frais et figues, rosette de
Lyon

LE PLATEAU

48,00 €

MINI VERRINES

24 pièces

Coleslaw, tartare de saumon
citronné, boulgour et quinoa aux
amandes, fromage frais et tomates
confites

LE PLATEAU

44,00 €

FEUILLETÉS

30 pièces

Saucisse, pizza, chouquettes,
quiche, palmier chorizo

LE PLATEAU

24,00 €

MACARONS

36 pièces

Chocolat, citron, framboise, café,
pistache, vanille

LE PLATEAU

36,00 €

PLATEAU APÉRITIF
«COCHONAILLE»

8 personnes

Chiffonade de jambon, saucisson,
coppa, chorizo, terrine,...

LE PLATEAU

32,00 €

soit 4€
par
personne

PLATEAU APÉRITIF
«MARAÎCHER»

8 personnes

Carottes, concombre, radis, chou
fleur + 2 sauces

LE PLATEAU

24,00 €

soit 3€
par
personne

NOS SALADES

200g PAR PERSONNE / À PARTIR DE 8 PERSONNES

LES CLASSIQUES

PAR PERS.

- ♦ Carottes râpées maraîchères
- ♦ Céleri rémoulade
- ♦ Taboulé à l'orientale
- ♦ Coleslaw
- ♦ Salade piémontaise au jambon

4,00 €

LES GOURMANDES

PAR PERS.

- ♦ Tagliatelles aux deux saumons
- ♦ Salade du Périgord aux gésiers confits
- ♦ Duo de tomate/mozzarella au basilic
- ♦ Salade berlinoise
- ♦ Taboulé tutti-frutti

6,00 €

Le nombre de variétés de salade par buffet est à définir suivant le nombre de convives.

*Par exemple : 8 personnes = 2 variétés, 12
personnes = 3 variétés*

NOS ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

À PARTIR DE 8 PERSONNES

COQUILLES SAINT-JACQUES

3 noix

LA PIÈCE

8,50 €

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Suivant disponibilités

LA DOUZAINES

10,00 €

FEUILLETÉ DARTOIS

Jambon, béchamel

PAR PERS.

6,00 €

SAUMON FUMÉ

Suivant disponibilités

PAR PERS.

9,00 €

Accompagné de beurre et toasts

**BOUCHÉE À LA REINE
AUX RIS DE VEAU**

LA PIÈCE

7,50 €

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

PAR PERS.

14,00 €

Accompagné de toasts, confit
d'oignons, fleur de sel

**COCOTTE DE RIS DE VEAU CRÉMÉ
EN CROÛTE**

LA PIÈCE

9,00 €

COCHONAILLE & BUFFET FROID

À PARTIR DE 8 PERSONNES

N°1 COCHONAILLE

2 tranches de rosette de Lyon,
2 tranches de saucisson cuit,
jambon blanc, jambon sec
d'Ardèche, terrine de campagne,
cornichons, pain

PAR PERS.

7,00 €

N°3 BUFFET CAMPAGNARD

2 salades classiques au choix,
assortiment de cochonaille N°1,
assortiment de viandes froides
N°2, mayonnaise, moutarde,
cornichons, pain

PAR PERS.

18,00 €

N°2 VIANDES FROIDES

1 tranche de rosbif cuit,
1 tranche de rôti de porc cuit,
1/2 cuisse de poulet, moutarde,
mayonnaise, cornichons, pain

PAR PERS.

8,00 €

N°4 BUFFET GOURMAND

2 salades gourmandes au choix,
assortiment de cochonaille N°1,
assortiment de viandes froides
N°2, terrine de saumon, béarnaise,
moutarde, cornichons, pain

PAR PERS.

20,00 €

NOS PLATS COMPLETS

FAIT MAISON

À PARTIR DE 8 PERSONNES

CHOUCRUTE GARNIE

Automne/hiver

Choux cuisiné à la graisse d'oie,
Morteau, saucisse fumée,
Francfort, petit salé, poitrine
cuite, pommes de terre

PAR PERS.

13,00 €

PETIT SALÉ AUX LENTILLES

Automne/hiver

Lentilles, poitrine cuite, saucisse
fumée, petit salé

PAR PERS.

15,00 €

COUSCOUS ROYAL

Agneau, poulet, merguez,
légumes, semoule aux raisins,
harissa

PAR PERS.

14,00 €

POTÉE CHAMPENOISE

Chou, carottes, pomme de terre,
navets, haricots blancs, jarret ou
petit salé, poitrine fumée,
saucisse fraîche

PAR PERS.

16,00 €

PAËLLA

Riz, légumes, poulet, chorizo

PAR PERS.**12,00 €****PAËLLA ROYALE**

Riz, légumes, moules, crevettes, poulet, poisson, langoustine, chorizo, calamars

PAR PERS.**18,00 €****CASSOULET TOULOUSAIN**

Haricots blancs, petit salé, saucisse de Toulouse, poitrine demi-sel et confit de canard

PAR PERS.**15,00 €****BAECKEOFFE**

Agneau, bœuf, porc, pommes de terre en lamelles, oignons, vin blanc, pied de porc

PAR PERS.**18,00 €****LASAGNES GRATINÉES****PAR PERS.****9,00 €****TARTIFLETTE AU REBLOCHON****9,00 €****HÂCHIS PARMENTIER****9,00 €****PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD****11,00 €****NOS PLATS CUISINÉS**

ACCOMPAGNÉS DE LEUR GARNITURE

FAIT MAISON**À PARTIR DE 8 PERSONNES****NOISETTE DE BŒUF EN CROÛTE**

Sauce forestière aux éclats de morilles

PAR PERS.**19,00 €****COQ AU VIN**

Et ses lardons

PAR PERS.**13,00 €****DEMI MAGRET DE CANARD**

Sauce foie gras

PAR PERS.**18,00 €****BLANQUETTE DE VEAU**

À l'ancienne

PAR PERS.**14,00 €****RÔTI DE PINTADE FARCI**

Aux champignons, sauce aux cèpes

PAR PERS.**15,00 €****PAVÉ DE SANDRE**

Sauce citronnée

PAR PERS.**18,00 €****CUISSE DE CANARD CONFITE**

À la périgourdine

PAR PERS.**13,00 €****PAVÉ DE VEAU MARBRÉ**

Aux éclats de morilles

PAR PERS.**16,00 €****BŒUF BOURGUIGNON****PAR PERS.****12,00 €****BALLOTINE DE POULET**À la tomate séchée
(froid ou chaud)**PAR PERS.****12,00 €****GARNITURE AU CHOIX**Gratin dauphinois nature ou aux girolles
Fagots de haricots • Pommes dauphines
Tomates à la provençale • Épinards à la crème
Pommes de terre grenailles • Poêlée de légumes

PLATEAUX REPAS

À PARTIR DE 8 PERSONNES

Minimum 48h à l'avance

LE TRADITION

Crudités* au choix, rosbif cuit ou rôti de porc cuit ou pavé de saumon, mini-penne et tomates à l'italienne, fromage**, dessert***, pain, eau (33cl), set de table

LE PLATEAU

15,00 €

LE TERRE ET MER

Pâté croûte traiteur, pavé de saumon sur son lit de tagliatelles, fromage**, pâtisserie****, pain, eau (33cl), set de table

LE PLATEAU

20,00 €

LE GASTRONOME

Assortiment de charcuterie, salade du Périgord + mâche, brie de Meaux, pâtisserie****, pain, eau (33cl), set de table

LE PLATEAU

20,00 €

POKE AU SAUMON

Riz, saumon, avocat, chou rouge, carotte, mangue, sésame, noix de cajou, sauce soja

LE POKE

12,00 €

POKE AU POULET

Riz, poulet, avocat, chou rouge, carotte, ananas, sésame, noix de cajou, sauce soja

LE POKE

10,00 €

POKE VÉGÉ

Riz, avocat, chou rouge, carotte, quinoa, sésame, noix de cajou, sauce soja

LE POKE

10,00 €

FORMULE POKE + DESSERT + EAU + 2 €

Poke + tarte aux pommes ou poires

**Crudités : carottes râpées maraîchères, céleri rémoulade, taboulé à l'orientale, coleslaw, salade piémontaise au jambon*

***Fromage : Camembert ou emmental*

****Dessert : Yaourt ou fruit de saison*

*****Pâtisserie : éclair (vanille, café ou chocolat), tarte citron, tarte choco caramel, tarte aux fruits*

**PLATEAUX ET SETS DE TABLE
BIODÉGRADABLES**

Supplément couverts inox + plateau prestige

2,50€