

## Suggestion de buffets Froids

### Mise en bouche pour l'apéritif

- Toasts assortis	0,75 €
- Duo mini-burgers (saumon et foie gras)	3,50 €
- Pain surprise (56 pièces)	36,00 €
- Mini choux au crabe (70 à 75 choux au kg)	36,00 €
- Verrines variées	1,35 €
- Cuillères variées	0,90 €
- Mini coquille au crabe	2,00 €
- Navettes variées (saumon/mousse de canard)	1,30 €
- Réductions chaudes (kg)	36,00 €
- Plateau dégustation ( 6 personnes)	26,00 €

### Carte

- Terrine de poisson	2,70 €
- Assortiment de crudités 200g	3,50 €
- Salade exotique(kg)	23,00€
- Duo Lieu/Saumon	3,00 €
- Assortiment de saucissons	2,50 €
- Terrine de campagne	1,70 €
- Terrine de rillettes	2,10 €
- Panaché de viandes froides (Rosbif, rôti de veau, blanc de volaille)	4,20 €
- Duo de viandes (rôti de porc/rosbeef)	3,40 €
- Jambon à l'os	3,20 €
- Rôti de veau ou rosbeef	3,40 €
- Gigot d'agneau	3,50 €
- Poulet	2,80 €
- Assortiment de charcuterie	3,70 €
- Fromage	2,00 €

### Buffet à 11,50 €

Assortiment de saucissons  
(saucisson sec, à l'ail et  
andouille)  
Terrine de campagne  
2 Crudités  
Rôti de porc / rosbeef

### Buffet à 21 €

Darne de Saumon  
(macédoine et mayonnaise)  
1 salade exotique  
2 Crudités  
Terrine de poissons  
Saucissonnade  
Terrine de rillettes  
Panaché de viandes froides  
(Rosbeef, Rôti de Veau, Blanc de Volaille)

Les plats proposés sont à prendre au magasin

TARIFS au 1er Janvier 2017

# BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR



## BEZANÇON

1, rue du Fret  
29160 Lanvéoc

TEL: 02.98.27.50.54

Site Internet : [www.bezancon-traiteur.fr](http://www.bezancon-traiteur.fr)

## LES ENTREES FROIDES (La part)

- Foie Gras de canard « maison »(kg)	156,00 €		
- Saumon fumé « maison »(kg)	67,50 €	- Bar	8,00 €
- Avocat au crabe	3,00 €		
- Salade de la Norvégienne	6,00 €		
- Cornet de saumon fumé aux asperges sauce mousseline	6,00 €		
- Darne de saumon	3,80 €		
- Carpaccio de bœuf	5,60 €		
- Krampouz nordique	5,60 €		
		<b>Poissons en Bellevue</b>	
		- Saumon (kg)	38,00 €
		- St. Jacques (kg)	38,00 €
		<b>Terrines Océanes</b>	
		- Crabe	2,90 €
		- Saumon	3,20 €
		- Langouste	9,20 €
		<b>Coquilles</b>	

## LES POISSONS CUISINES (La part)

- Saumon, Lieu, Loup, Flétan	7,00 €	- Limande champenoise	9,10 €
<i>Sauce au choix</i>		- Brochette de Lotte et St Jacques au Pouilly	9,10 €
<i>Oseille, Ciboulette, Basilic, Estragon, Cidre, Fondue de Poireaux</i>		- Filet de Sole aux pointes d'asperges	9,10 €
- Filet de Turbot sauvage	9, 10 €	- Blanquette de Lotte à la normande	9,10 €
à la crème de Champagne		- Filet de Bar au Pouilly	9,10 €
- Lotte à l'Américaine	8,60 €	- Croustade de Turbot aux petits légumes	9,10 €
- Méli-mélo de Lotte et St Jacques au Chablis	9,10 €		

Tous nos poissons sont accompagnés de riz

## LES ENTREES CHAUDES (La part)

- Tarte fine aux petits « Lanvo » / pommes caramélisées	4,00 €
- Brochette de St. Jacques sauce thermidor	7,50 €
- Croustade de St. Jacques	7,50 €
- Coquille St Jacques à l'Armoricaine	4,50 €
- St. Jacques au Whisky	5,40 €
- St. Jacques Bretonne	4,00 €
- St. Jacques aux petits légumes	4,00 €
- Feuilleté d'escargots	7,50 €
- Croustillant de la mer (moules, St Jacques, crevettes)	7,50 €

## LES ACCOMPAGNEMENTS (La part)

- Gratin de pomme de terre	2,60 €
- Gratin de courgettes	2,60 €
- Gratin mixte	2,60 €
- Pommes de terre au sel de Guérande	2,60 €
- Jardinière de légumes	2,60 €
- Ratatouille	2,60 €
- Galettes de pomme de terre	2,60 €
- Pommes dauphine	2,60 €
- Pommes « Anna »	2,60 €
- Tomates provençales	2,60 €
- Pomme « darphin »	2,60 €
- Gratin de pomme de terre aux cèpes X2	4,00 €
- Écrasé de pommes de terre avec un bavarois de légumes roulé de courgettes	4,00 €

## LES VIANDES ET VOLAILLES CUISINEES (La part)

- Jambon à l'os sauce Porto/Chablis	7,00 €	- 1/2 Coquelet à la Provençale ou	6,50 €
- Épaule d'agneau farcie	6,50 €	poivrade	
- Rôti de veau Orloff	6,90 €	- Caille en crapaudine farcie	9,10 €
- Poitrine de veau farcie	6,90 €	- Rôti de Canette aux raisins blonds	7,50 €
- Mignon de porc à la crème	7,50 €	- Fondant de Pintade aux abricots	7,50 €
- Émincé de volaille à la fondue de poireaux	6,50 €	- Noisette d'agneau à la bière de Térénez	9,10 €
- Brochette de caille sauce forestière	9,10 €	- Magret d'oie sauce bourguignonne	9,10 €
- Cuisse de canette au poivre vert ou à l'orange	6,80 €	- Suprême de pintade farcie aux Morilles et à l'Armagnac	9,10 €
- Filet de canard farci au foie gras	9,10 €		

## LES BONS CLASSIQUES (La part)

- Rôti de Veau à l'ancienne	8,00 €
- Couscous + 1 merguez	9,05 €
- Paëlla	9,60 €
- Rôti de porc à l'ancienne	7,60 €
- Bœuf Bourguignon	7,60 €
- Jambon rôti	7,80 €
sauce au choix: Porto / Chablis	
- Kig Ha Farz	8,70 €
- Cassoulet au confit de canard	8,70 €
- Choucroute garnie	7,80 €
- Coq au vin (Façon), pommes vapeur	7,50 €
- Poulet Basquaise	7,50 €
- Épaule de porc rôtie	8,00 €
- Colombo de porc	7,50 €

Des professionnels à votre disposition pour toutes préparations spéciales