

Suggestion de buffets Froids

Mise en bouche pour l'apéritif

- Toasts assortis
- Duo mini burgers (saumon et foie gras)
- Pain surprise (56 pièces)
- Mini choux au crabe (70 à 75 choux au kg)
- Verrines variées
- Cuillères variées
- Mini coquille au crabe
- Navettes variées (saumon/mousse de canard)
- Réductions chaudes (kg)
- Plateau dégustation (6 personnes)

Carte

- Terrine de poisson
- Assortiment de crudités 200g
- Salade exotique(kg)
- Duo Lieu/Saumon
- Assortiment de saucissons
- Terrine de campagne
- Terrine de rillettes
- Panaché de viandes froides (Rosbif, rôti de veau, blanc de volaille)
- Duo de viandes (rôti de porc/rosbeef)
- Jambon à l'os
- Rôti de veau ou rosbeef
- Gigot d'agneau
- Poulet
- Assortiment de charcuterie
- Fromage

Buffet n°1

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

Buffet n°2

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 2018

VB Diffusion

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR



BEZANÇON

1, rue du Fret
29160 Lanvéoc

TEL: 02.98.27.50.54

Site Internet : www.bezancon-traiteur.fr

LES ENTREES FROIDES (La part)

- Foie Gras de canard « maison »(kg)
- Saumon fumé « maison »(kg)
- Avocat au crabe
- Salade Norvégienne
- Cornet de saumon fumé aux asperges sauce mousseline
- Darne de saumon
- Carpaccio de bœuf
- Assiette gourmande (foie gras, magret fumé, tomates cerises, œufs de caille et huile de noix)

Poissons en Bellevue

- Bar

Terrines Océanes

- Saumon (kg)
- St. Jacques (kg)

Coquilles

- Crabe
- Saumon
- Langouste

LES POISSONS CUISINES (La part)

- Saumon, Lieu, Loup, Flétan

Sauce au choix

*Oseille, Ciboulette, Basilic, Estragon,
Cidre, Fondue de Poireaux*

- Lotte à l'Américaine
- Filet de Turbot sauvage
à la crème de Champagne

- Limande champenoise
- Filet de rouget au Riesling
- Filet de Sole aux pointes d'asperges
- Blanquette de Lotte
- Croustade de Turbot aux petits légumes
- Méli-mélo de Lotte et St Jacques au Chablis
- Filet de St Pierre au Sauternes

Tous nos poissons sont accompagnés de riz

LES ENTREES CHAUDES (La part)

- Tarte fine aux petits « Lanvo » / pommes caramélisées
- Brochette de St. Jacques sauce thermidor
- Croustade de St. Jacques
- Coquille St Jacques à l'Armoricaine
- St. Jacques au Whisky
- St. Jacques Bretonne
- St. Jacques aux petits légumes
- Feuilleté d'escargots
- Croustillant de la mer (moules, St Jacques, crevettes)
- Feuilleté de filet mignon au poivre vert
- Croustade de Ris de veau

LES ACCOMPAGNEMENTS (La part)

- Gratin de pommes de terre
- Gratin de courgettes
- Gratin mixte
- Pommes de terre au sel de Guérande
- Jardinière de légumes
- Ratatouille
- Galettes de pomme de terre
- Pommes dauphine
- Tomates provençales
- Gratin de pommes de terre aux cèpes et ses légumes du jardin
- Fondant de risotto et bolets, roulé de courgettes
- Pommes de terre « saladaises » et son flan d'asperges

LES VIANDES ET VOLAILLES CUISINEES (La part)

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

LES BONS CLASSIQUES (La part)

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

*Des professionnels à votre disposition pour toutes
préparations spéciales*