

## Apéritifs

Trio de crudités apéritives (3) et ses sauces légumes selon saison (bâtonnets carottes, tomates cerises, radis, choux fleur, céleri...) mayonnaise tomatée, crème fraîche citron ciboulette	1,5kgs - 10 à 15 pers.	28,90 €
Assortiment de charcuterie sur plateau : dés de rillons, rondelles de boudin noir, jambon Serrano, rosette à l'ancienne, chorizo, mini brochette jambon blanc - emmental, mini brochette poitrine fumée - abricot sec, mini tranches pâté de porc aux figues	10 personnes	39,90 €
Plateau de toasts froids (à base de pain de mie) rillettes de saumon fumé, bleu aux noix, saucisson sec, jambon de Vendée	36 pièces - 8 à 10 pers.	29,90 €
Plateau de toasts chauds mini quiches, allumettes, bouchées, mini pizzas, tartelettes fromage, tartelettes à l'oignon	38 pièces - 8 à 10 pers.	41,50 €
Pain surprise maison (sandwiches 4 assortiments)	40 pièces - 8 à 10 pers.	42,90 €

## Entrées

Terrine de saumon à l'oseille (1 tranche)	2,95 €
Pain de poisson (thon) (2 tranches), sauce Aurore	3,25 €
Aspic d'œuf poché au jambon	2,95 €
Saumon fumé label rouge Norvège (100grs - 1 ou 2 tranches selon poids)	8,50 €
Foie gras de canard entier mi-cuit maison (60 grs - 1 tranche)	8,90 €
Coquille Saint-Jacques à la Normande	7,95 €
Vol au vent au ris de veau* (pâte feuilletée)	6,90 €

\* (cuit, à réchauffer)



## Le Bouquet Garni

## Plats sans garniture

Filet de saumon rôti, sauce oseille	10,90 €
Dos de cabillaud vapeur, beurre blanc	10,90 €
Pavé de veau, sauce forestière	9,40 €
Filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne	8,90 €
Magret de canard (1/2 par personne), sauce cassis	9,95 €
Pavé de bœuf, sauce au poivre	12,90 €



## Plats familiaux

la part	
Bœuf Bourguignon, pommes vapeur	10,50 €
Blanquette de veau, gratin dauphinois individuel (120grs)	12,50 €
Timbale de champignons de Paris	9,95 €
Poulet Basquaise au piment d'Espelette, semoule	10,90 €
Cuisse de canard confite, pommes de terre sarladaises	10,90 €
Rougail de saucisses, riz sauvage	9,20 €
Couscous royal (poulet, merguez, agneau), semoule	10,90 €
Noix de joues de porc au cidre et au miel, flan de carottes	11,45 €
Jambon d'York (30 à 40 pers.), sauce au Porto, mogettes	7,95 €
Paëlla Valenciana : moules, crevettes, poulet, chorizo, calamars	8,50 €

## Composez votre buffet

### SALADES AU CHOIX

	les 100 grs	au kg
Carottes râpées.....	0,95 €	9,50 €
Taboulé à l'oriental.....	1,20 €	12,00 €
Céleri rémoulade.....	1,30 €	13,00 €
Champignons à la grecque.....	1,90 €	19,00 €
Salade piémontaise.....	1,75 €	17,50 €
Salade choux Comté.....	1,85 €	18,50 €
Salade Alaska (surimi ananas).....	1,90 €	19,00 €
Salade perle marine.....	1,95 €	19,50 €
Salade crevettes mandarine.....	2,90 €	29,00 €

### PLATEAU DE CHARCUTERIE ASSORTIE

	la part
½ jambon blanc, saucisson à l'ail (2), rosette de Lyon (2), andouille blanche de pays (2), chorizo (2), jambon sec cru (1).....	4,25 €

### ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES

	la part
Rôti de porc cuit (2).....	2,90 €
Rôti de bœuf cuit (2 ou 3).....	3,15 €
Pilons de poulet (2).....	3,15 €
Assortiment rôti de porc (1), rôti de bœuf (2), pilon de poulet (1).....	4,75 €
Chips / pers.....	0,60 €
Pain individuel / pers.....	0,60 €
Salade de fruits frais / pers.....	2,75 €
Grillé aux pommes.....	2,75 €

### MOMENTS À PARTAGER SELON SAISON

#### Raclette charcuterie

Rosette de Lyon (2), Coppa (2), Bacon (3), Jambon Serrano (1), jambon blanc (1).....	5,20 €
Fromage à raclette au lait cru (les 200grs).....	nature 5,38 € - (26,90 € le KG)
	fumé 5,98 € - (29,90 € le KG)
	au poivre 5,98 € - (29,90 € le KG)

#### Pierrade

Boeuf, poulet, magret de canard (200grs par personne).....	7,15 €
--	--------

#### Plancha

Bœuf mariné texane, aiguillettes de poulet citron poivre vert, araignée de porc persillade (250grs par personne) .....	7,90 €
--	--------

#### Grillade

1 saucisse aux herbes, 1 merguez bœuf agneau, 1 tranche de poitrine de porc fraîche (200 / 220grs par personne) .....	3,45 €
---	--------

#### Côte de bœuf ou T-Bone (Parthenaise ou blonde d'Aquitaine)

selon arrivage, viande fraîche origine France locale .....	au cours
--	----------

Pour toute commande, il sera demandé un chèque d'acompte de 25% du montant total.

Coût de livraison : de 10 à 19 personnes.....	15,00 €
de 20 à 29 personnes.....	10,00 €
de 30 à 49 personnes.....	7,00 €
au delà de 50 personnes.....	Gratuit

Prix TTC  
au 1<sup>er</sup> janvier 2026

Imprimerie LIAIGRE - 85700 Pouzauges

# Carte Traiteur



## Le Bouquet Garni

By Richard Ranjard

OUVERT : du mardi au samedi de 8h à 13 h et de 16h à 19h30 - le dimanche de 9h à 12h30

6 place de l'Hôtel de ville - Les Halles - POUZAUGES

www.lebouquetgarnipouzauges.fr  
02 51 64 52 03 • 06 84 93 79 01



PRIX TTC au  
1<sup>er</sup> Janvier 2026