

## Apéritifs

Trio de crudités apéritives (3) et ses sauces  
légumes selon saison (bâtonnets carottes, tomates cerises, radis, choux fleur, céleri...)  
mayonnaise tomate, 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.....9,20 €  
Rougail de saucisses, riz sauvage.....10,90 €  
Couscous royal (poulet, merguez, agneau), semoule.....11,45 €  
Noix de joues de porc au cidre et au miel, flan de carottes.....7,95 €  
Jambon d'York (30 à 40 pers.), sauce au Porto, mogettes.....8,50 €  
Paëlla Valenciana : moules, crevettes, poulet, chorizo, calamars.....

## 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	la part
<b>Raclette charcuterie</b>	
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)

<b>Pierrade</b>	
Bœuf, poulet, magret de canard (200grs par personne).....	7,15 €

<b>Plancha</b>	
Bœuf mariné texane, aiguillettes de poulet citron poivre vert, araignée de porc persillade (250grs par personne).....	7,90 €

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

<b>Côte de bœuf ou T-Bone</b> (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