

Apéritifs

Plateau de toasts froids (à base de pain de mie) : saumon fumé, bleu aux noix, saucisson sec, jambon de Vendée 36 pièces - 8 à 10 personnes.....	25,90 €
Plateau de toasts chauds : mini quiches, friands, allumettes, bouchées, mini pizzas tartelettes fromage, tartelettes à l'oignon 38 pièces - 8 à 10 personnes.....	39,00 €
Pain surprise «Océan» : 40 pièces - 8 à 10 personnes.....	33,50 €
Pain surprise «Bocage» : 40 pièces - 8 à 10 personnes.....	33,50 €

Entrées froides

Terrine de saumon à l'oseille (1 tranche).....	2,40 €
Pain de légumes doré au four (2 tranches).....	2,80 €
Pâté de poulet en croûte à la crème de Bresse (1 tranche).....	2,80 €
Buchette jambon macédoine.....	2,90 €
Saumon fumé label rouge (100grs - 1 tranche ou 2 tranches selon poids).....	6,90 €
Foie gras de canard maison (60grs - 1 tranche).....	7,60 €

Entrées chaudes

Cake aux 2 saumons.....	3,20 €
Croustillant crevettes poireaux à la crème, beurre blanc.....	4,90 €
Coquille Saint-Jacques au Riesling.....	4,70 €
Cassolette forestière au foie gras.....	4,90 €
Vol au vent au ris de veau.....	5,40 €

Poissons

Filet de merlu, sauce crevettes.....	5,90 €
Saumon au beurre blanc.....	6,50 €
Duo de poisson du marché (selon arrivage), sauce crémée au homard.....	7,95 €
Dos de cabillaud aux aromates en papillote.....	7,95 €

Viandes

Aiguillettes de poulet à la crème et aux champignons.....	6,30 €
Cuisse de canard confite.....	6,10 €
Magret de canard, sauce cassis.....	6,40 €
Pavé de veau, sauce forestière.....	6,90 €
Filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne.....	6,40 €
Noix de joue de porc, sauce cidre et miel.....	7,70 €
Caille farcie, sauce Madère.....	7,90 €

Garnitures

Riz blanc.....	0,80 €
Semoule aux champignons.....	1,10 €
Flan de carottes.....	1,50 €
Fondue de poireau à la crème.....	1,50 €
Ratatouille.....	1,80 €
Champignons à la crème.....	1,80 €
Épinards à la crème.....	1,80 €
Pommes dauphines (les 5).....	1,95 €
Gratin dauphinois.....	2,60 €
Pommes de terre sarladaises.....	2,90 €

Plats familiaux régionaux

Grosse saucisse maison, (150grs), haricots blancs.....	4,75 €
Bœuf bourguignon, pommes vapeurs.....	6,95 €
Blanquette de veau aux champignons, riz blanc.....	7,80 €
Langue de bœuf, pommes persillées.....	7,40 €
Poulet basquaise au piment d'Espelette, semoule.....	6,95 €
Choucroute garnie, cuisinée au Champagne.....	8,60 €
Paëlla valencienne.....	7,80 €
Rougail de saucisses, riz basmati.....	7,10 €
Couscous royal (poulet, merguez, agneau).....	8,60 €
Jambon d'York, sauce au Porto, mogettes (mini 35pers.).....	6,90 €
Tajine d'agneau aux abricots, semoule aux raisins.....	7,90 €
Porc au caramel, riz cantonnais.....	7,90 €

Le Bouquet Garni



Composez votre buffet

SALADES AU CHOIX	les 100 grs	au kg
Carottes râpées.....	0,80 €	8,00 €
Taboulé à l'oriental.....	0,95 €	9,50 €
Champignons à la grecque.....	1,80 €	18,00 €
Salade piémontaise.....	1,45 €	14,50 €
Salade choux Comté.....	1,45 €	14,50 €
Salade niçoise au thon.....	1,80 €	18,00 €
Salade Alaska (surimi ananas).....	1,50 €	15,00 €
Salade de gambas mandarine.....	2,45 €	24,50 €
Salade Neptune.....	1,60 €	16,00 €
Salade perle marine.....	1,60 €	16,00 €

PLATEAU DE CHARCUTERIE ASSORTIE	la part
½ jambon blanc, saucisson à l'ail (2), saucisson sec (2), andouille (2), chorizo (2).....	2,90 €

ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES	la part
Rôti de porc.....	1,90 €
Rôti de porc, rôti de bœuf.....	2,50 €
Rôti de porc, rôti de bœuf, jambon cru.....	2,90 €
Pilons de poulet rôtis.....	2,10 €
Moquette.....	0,90 €
Chips.....	0,45 €
Plateau de fromage (3 assortiments / pers.).....	2,40 €
Pain / pers.....	0,45 €
Salade de fruits frais.....	1,90 €
Grillé aux pommes.....	1,90 €
Eclair chocolat ou café.....	2,50 €
Bavarois aux fruits rouges.....	2,70 €
Bavarois au chocolat.....	2,70 €
Tartelette aux fruits.....	2,70 €

MOMENTS À PARTAGER SELON SAISON	la part
Raclette	
Rosette de Lyon (2), Coppa (2), Bacon (3), Jambon Serrano (1), jambon blanc (1/2).....	4,70 €
Supplément fromage (200grs par personne), (le tout sur plateau).....	3,10 €

Pierrade	
Bœuf, poulet, magret de canard (200grs par personne).....	5,50 €

Plancha	
Bœuf mariné tomate, aiguillettes de volaille citron poivre vert, araignée de porc persillade (200grs par personne).....	5,90 €

Grillade	
1 saucisse aux herbes, 1 merguez bœuf agneau, 1 tranche de poitrine fraîche (200 / 220grs par personne).....	2,75 €

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

Coût de livraison :	de 10 à 19 personnes.....	10,00 €
	de 20 à 29 personnes.....	7,00 €
	de 30 à 49 personnes.....	5,00 €
	au delà de 50 personnes.....	Gratuit

Prix TTC
au 1^{er} février 2020



Le Bouquet Garni

By Richard Ranjard



BOUCHERIE •
CHARCUTERIE •
TRAITEUR •

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

