

## Composez votre buffet

| SALADES AU CHOIX   | les 100 grs | au kg   |
|--|-------------|---------|
| Carottes râpées.....                                       | 0,85 €      | 8,50 €  |
| Taboulé à l'oriental.....                                  | 1,10 €      | 11,00 € |
| Champignons à la grecque.....                              | 1,80 €      | 18,00 € |
| Salade piémontaise.....                                    | 1,55 €      | 15,50 € |
| Salade choux Comté.....                                    | 1,85 €      | 18,50 € |
| Salade périgourdine aux gésiers de canard et aux noix..... | 2,55 €      | 25,50 € |
| Salade Alaska (surimi ananas).....                         | 1,75 €      | 17,50 € |
| Salade Neptune.....  | 1,70 €      | 17,00 € |
| Salade perle marine.....                                   | 1,70 €      | 17,00 € |
| Salade crevettes mandarine.....                            | 2,55 €      | 25,50 € |
| Petit épeautre aux petits légumes.....                     | 2,35 €      | 23,50 € |
| Bourgour et quinoa au poulet, abricots et amandes.....     | 2,35 €      | 23,50 € |

| 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)..... | 3,50 €  |

| ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES   | la part |
|--|---------|
| Rôti de porc cuit (2).....   | 2,50 €  |
| Rôti de bœuf cuit (2 ou 3).....  | 2,95 €  |
| Pilons de poulet (2).....  | 2,10 €  |
| Assortiment rôti de porc (1), rôti de bœuf (2), pilon de poulet (1)..... | 3,80 €  |
| Chips / pers.....  | 0,60 €  |
| Pain individuel / pers.....  | 0,60 €  |
| Salade de fruits frais / pers.....                                       | 2,50 €  |
| Grillé aux pommes.....   | 2,25 €  |

| 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)..... | 4,90 €   |
| Fromage à raclette au lait cru (les 200grs).....                                     | nature 4,60 € - (23,00 € le KG)<br>fumé 5,15 € - (25,75 € le KG)<br>au poivre 5,15 € - (25,75 € le KG) |

|   |        |
|---|--------|
| <b>Pierrade</b>   |        |
| Bœuf, poulet, magret de canard (200grs par personne)..... | 5,95 € |

|   |        |
|---|--------|
| <b>Plancha</b>  |        |
| Bœuf mariné texane, aiguillettes de poulet citron poivre vert, araignée de porc persillade (250grs par personne)..... | 6,90 € |

|  |        |
|--|--------|
| <b>Grillade</b>  |        |
| 1 saucisse aux herbes, 1 merguez bœuf agneau, 1 tranche de poitrine de porc fraîche (200 / 220grs par personne)..... | 2,95 € |

|   |          |
|---|----------|
| <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.....    | 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<sup>er</sup> mai 2022

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 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

PRIX TTC au  
1<sup>er</sup> Mai 2022

## 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..... 24,90 €

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..... 35,90 €

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..... 27,90 €

Plateau de toasts chauds  
mini quiches, allumettes, bouchées, mini pizzas, tartelettes fromage, tartelettes à l'oignon  
38 pièces - 8 à 10 pers..... 39,50 €

Pain surprise maison (sandwiches 4 assortiments)  
40 pièces - 8 à 10 pers..... 39,50 €

## Entrées froides

Terrine de saumon à l'oseille (1 tranche)..... 2,85 €  
Coquille crevettes, surimi, jardinière de légumes..... 6,20 €  
Aspic d'œuf poché au jambon..... 2,95 €  
Fraîcheur noix de Saint-Jacques (verrine verre 70 grs)..... 4,60 €  
(préparation à base de tomate et fromage blanc)  
Saumon fumé Norvège label rouge (100grs - 1 ou 2 tranches selon poids)..... 7,50 €  
Foie gras de canard entier maison (60 grs - 1 tranche)..... 7,90 €

## Entrées chaudes

Cassolette de Saint-Jacques au Riesling (possible caisson chauffant)..... 4,70 €  
Cassolette forestière au foie gras (possible caisson chauffant)..... 4,90 €  
Panier de saumon à l'oseille (feuilleté)\*..... 5,50 €  
Panier de lapin, sauce aux cèpes (feuilleté)\*..... 4,90 €  
Vol au vent au ris de veau (feuilleté)\*..... 5,90 €

\* cuit, à rechauffer

# Le Bouquet Garni

## Poissons

Filet de merlu, sauce crevettes..... 7,20 €  
Saumon au beurre blanc..... 7,20 €  
Nage de Saint-Jacques et crevettes aux petits légumes..... 7,90 €  
Dos de cabillaud au vinaigre balsamique blanc et aromates en papillote... 8,45 €  
Filet de bar sauce homardine..... 8,95 €

## Viandes

Aiguillettes de poulet à la crème et aux champignons..... 6,90 €  
Cuisse de canard confite..... 6,50 €  
Magret de canard, sauce cassis..... 8,40 €  
Pavé de veau, sauce forestière..... 8,20 €  
Filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne..... 7,80 €  
Noix de joue de porc, sauce cidre et miel..... 8,90 €  
Caille farcie, sauce au Porto..... 9,80 €  
Souris d'agneau, jus au thym..... 13,90 €

## Garnitures

la part  
Riz blanc..... 0,95 €  
Flan de carottes à la muscade..... 1,95 €  
Fondue de poireau à la crème..... 1,95 €  
Ratatouille maison..... 2,50 €  
Champignons à la crème..... 2,75 €  
Pommes de terre sarladaises..... 3,10 €  
Pommes dauphines (les 5)..... 1,95 €  
Tian de légumes (courgette, tomate, aubergine, oignon)..... par pers. 4,20 €  
Gratin dauphinois..... par pers. 3,70 €  
plat aluminium - 12 à 15 pers.

## Plats familiaux régionaux

la part  
Bœuf bourguignon, pommes vapeurs..... 7,95 €  
Blanquette de veau aux champignons, riz blanc..... 8,80 €  
Langue de bœuf, pommes persillées..... 7,90 €  
Poulet basquaise au piment d'Espelette, semoule..... 7,55 €  
Choucroute garnie, cuisinée au Champagne..... 9,60 €  
Paëlla valencienne (moules, crevettes, poulet, chorizo, calamar)..... 8,50 €  
Rougail de saucisses, riz basmati..... 7,80 €  
Couscous royal (poulet, merguez, agneau), semoule..... 9,40 €  
Chili con carne, recette maison, riz blanc..... 7,95 €  
Porc au caramel, riz cantonnais..... 9,90 €