

La Carte Traiteur



6 rue du Maréchal Leclerc – 28110 Lucé

09 83 23 28 63 labellerouge@bbox.fr

www.boucherielabellerouge.com

Nos mises en bouche :

Canapés froids Fabrication Maison :7,90€/ pers 5 pièces

Foie gras, saumon fumé, rosette, tomate féta, jambon Bayonne, magret canard, Boursin ail et fines herbes, rillettes de porc, rillettes d'oie.

Petits-fours chauds Fabrication Maison :7€/pers 5 pièces

Quiche, pizza, bouchée escargot, feuilleté fromage, bouchée fruits de mer.

Verrines Fabrication Maison :2,50€ pièces

Cocktail de crevettes, perle océane, betterave rouge mimosa, tartare de tomate mimosa basilic.

Foie gras aux 2 confitures et sa chantilly.

Pain surprise (à partir de 10 personnes) Fabrication Maison :7,80€/pers

Jambon de Bayonne, rillettes, saumon fumé, foie gras, fromage aux fines herbes, mousse de canard.

Nos entrées froides :

Coquille de saumon Fabrication Maison :6,50€/la pièce

Pâté de Chartres Fabrication Maison :35€/kilo

Terrine de saumon à l'oseille :33,90€/kilo

Terrine de St Jacques Fabrication Maison :57€/kilo

Demi-melon et son jambon de Bayonne (selon saison) Fabrication Maison :4,60€/la pièce

Pamplemousse cocktail Fabrication Maison :5,20€/la pièce

Bavarois de saumon fumé Fabrication Maison :5,50€/la pièce

Bavarois de jambon sec Fabrication Maison :5,40€/la pièce

Nos assiettes froides :

Assiette périgourdine Fabrication Maison :10,80€ la pièce

Salade verte, gésier, magret de canard, foie gras, crouton, tomates cerise.

Assiette de foie gras Fabrication Maison :10,80€ la pièce

Foie gras, salade verte, confiture de figue.

Assiette nordique Fabrication Maison :10,80€/la pièce

Salade verte, saumon fumé, terrine st jacques, perle de la mer.

Nos entrées chaudes :

Coquille St Jacques Fabrication Maison :	7,50€ la pièce
Bouchée de ris de veau Fabrication Maison :	5,95€ la pièce
Cassiolette de ris de veau et mélange forestier Fabrication Maison :	9,90€ la pièce
Croustade de fruits de mer Fabrication Maison :	5,90€ la pièce

Nos plats cuisinés prêts à chauffer :

Viandes d'origine France avec garniture au choix Fabrication Maison :

Magret de canard sauce poivre vert :	10,70€ / pers
Filet mignon de porc sauce foie gras :	9,50€/ pers
Langue de bœuf sauce piquante :	6,80/pers
Bœuf bourguignon à l'ancienne :	8,50/pers
Suprême de pintade sauce forestière :	9,80/pers
Filet de bœuf en croute sauce madère ou porto * :	16,80/pers
Jambon à l'os en croute sauce madère ou porto* :	11,80/pers

(*mini 8 personnes)

Poissons :

Pavé de saumon citron :	9,90€/ pers
Filet de saumon au beurre blanc :	9,90€/pers
Blanquette de lotte sauce champagne :	11,50€/pers.

Garniture au choix :

Gratin dauphinois*, timbale de riz parfumé au crevette*, épinard à la crème*, pomme dauphine, garniture des bois*, galette de pomme de terre, tomate provençale *, gratin de courgette*.

(* Fabrication Maison)

Spécialités d'ici et d'ailleurs :

Couscous Royal Fabrication Maison :13,80€/ pers
(Bœuf, agneau, poulet, merguez, légumes, semoule)

Paëlla Royal Fabrication Maison :11,95€/pers
(Poisson, poulet, calamars, crevette, moules, riz parfumé)

Choucroute alsacienne Fabrication Maison :10,80€/pers
(Chou, pomme vapeur, petit salé cuit, francfort, poitrine cuite, saucisson à l'ail, jambon blanc)

Cassoulet Fabrication Maison :9,50€/pers

(Manchon de canard, poitrine cuite, saucisse de Toulouse, haricots)

Coq au vin Fabrication Maison :10,50€/pers

(Coq, champignon, carottes, pomme de terre, lardon, oignons blanc)

Tartiflette Fabrication Maison :9,50€/pers

(Pomme de terre, lardons, oignon, reblochon)

Nos compositions de buffet froid :

Assortiment 4 crudités Fabrication Maison (160grs/pers) :5,60€/pers

Carotte râpé, concombre à la crème, piémontaise, tomate œuf dur, taboulé, perles océanes, salade de chou blanc ou rouge, macédoine de légumes, pomme de terre-hareng, panier de tomate, tomate mozzarella, champignon à la grecque.

Assortiment 4 charcuteries Fabrication Maison :5,95€/pers

Pâté de campagne, pâté grand-mère, rillettes d'oie ou porc, mousse de foie de porc, rosette, jambon de Bayonne, andouille de vire, salami, chorizo, jambon blanc.

Assortiment 3 viandes ou 2 viandes et 1 poisson Fabrication Maison :6,80€/pers

Rôti de porc, rosbeef, agneau, cuisse de poulet, médaillon de saumon, terrine de poisson.

Assortiment 3 fromage sur son lit de salade verte Fabrication Maison :3,80€/pers

Tomette de vache, tomme de brebis, tomme de Savoie, forme d'Ambert, St nectaire, brie, comté.

Location et conditions :

-Business :4,50€/pers

2 assiettes/250mn, 1 assiette/210mn, 1 verre vin rouge, 1 verre vin blanc, 1 flûte champagne, 1 couvert de table (1 fourchette, 1 couteau, 1 petite cuillère), 1 couvert fromage ou poisson, (1 fourchette, 1 couteau) 1 tasse et soucoupe, 1 cuillère moka.

-Listel :2,80€/pers

2 assiettes/ 230mn, 1 assiette/ 180mn, 1 verre vin blanc, 1 verre vin rouge, 1 flûte champagne, 1 couvert de table (1 fourchette 1 couteau 1 cuillère dessert), 1 couvert à fromage ou dessert (1 couteau 1 fourchette), 1 tasse et soucoupe.

Livraison :

- Pour toute livraison : 40€ jusqu'à 20 km, au-delà de 20 km : 2,50€ du km.
- Le dimanche et jour férié : 80€ la livraison jusqu'à 18 km, au-delà de 18 km : 3,50€ du km

Conditions :

- A la signature du devis : versement de 50% du montant total.
- Dépôt d'un chèque de caution de 300€ pour le prêt de matériel.
- Caution restituée au retour du matériel propre (terrines, présentoirs...)
- Le solde du règlement s'effectue lors du retrait de votre buffet.

