

Le petit buffet froid

Salades

Salade de carottes
Salade paysanne
Taboulé
Salade de céleri

10,00€
/pers.

Charcuteries

Jambon blanc
Rosette
Terrine de campagne
Saucisson rouge

Buffet froid

Salades

Salade de carottes
Salade paysanne
Salade de perles océanes
Salade de céleri

16,80€
/pers.

Charcuteries

Jambon blanc
Jambon cru
Rosette
Terrine de campagne
Saucisson rouge
Pâté en croûte

Poissons froids

Terrine du moment
Saumon fumé

Viandes froides

Rôti de dindonneau
Rosbif
Rôti de porc

Le brunch du dimanche

Mini croissant
Mini pain au chocolat
Plateau de charcuteries
Saumon fumé
Oeufs brouillés

14,90€
/pers.

Saucisse fumée
Plateau de fromages
Salade de fruits frais
Gâteau au yaourt

MENU

26,80€
/pers.

Foie gras de canard français IGP et sa gelée au porto

Ou

Trilogie de saumon crème fouettée fines herbes

Coquille st jacques et gambas

Ou

Cocotte aux ris de veau et tagliatelles de légumes

Filet de veau sauce mercière

Ou

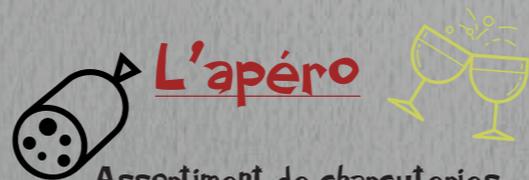
cuisse de canette aux gewurztraminer

Risotto aux asperges vertes

Ou

Gratin dauphinois à la crème d'Isigny

L'apéro



6,80€
/pers.

Assortiment de charcuteries
Assortiment de fromages
Cornichons et pickles de légumes



Nous préparons sur commande et sur plat des raclettes,
pierrades, fondues...

Pensez à passer commande 72 heures à l'avance

Boucherie de L'hôtel de ville Bertrand & Combes

Côté Traiteur

Depuis 15 ans à votre
service

Pour vos fêtes, mariages,
baptêmes...



Tél: 03.29.34.53.76 -

www.boucheriedelhoteldeville.com

3 rue de l'hôtel de ville - 88190 GOLBEY

Cyril et Nicolas se tiennent à votre disposition
pour vous guider dans votre choix

Les buffets et les menus peuvent être modifiés en fonction de
votre convenance

L'apéritif

Mini pâté en croûte	0,70€ la tranche
Canapé cocktail	1,00€ pièce
Mise en bouche (verrine)	1,80€ pièce
Réductions chaudes	0,60€ pièce
Assortiment gourmand (2 canapés + 1 mise en bouche)	3,60€ pièce
Mini bouchée st Jacques ou escargots	8,90€ la dz
Tartare de saumon à l'aneth ou boeuf et oignon rouge	2,10€ pièce



Les entrées froides

GARNITURE BELLE VUE 1.50€ (tomate macédoine, asperges, crevette)

Trilogie de saumon crème fouettée fine herbes	4.60€ la part
Médailon de saumon sur plat	4.80€ la part
Foie gras de canard du sud-ouest sur plat	9.50€ la part
Saumon fumé sur plat	3.40€ la part
Pâté en croûte sur plat	2.60€ la part
Saumon ouvert par le dos (12 pers minimum)	6,80€ la part

Les entrées chaudes

Marmite du pêcheur	6,40€ pièce
Tourte aux grenouilles	4,80€ pièce
Bouchée à la reine aux ris de veau	4,80€ pièce
Coquille St Jacques à la normande	5,00€ pièce
Cocotte de ris de veau aux morilles	6,90€ pièce
Cocotte d'escargots aux pleurotes	6,40€ pièce
Croustillant de rougets et gambas	6,20€ pièce



Les viandes froides

Rosbif	28,00€ le kg
Rôti de porc	14,50€ le kg
Poulet rôti	9,00€ la pièce
Poulet rôti fermier	12,90€ le kg



Les prix sont TTC et à emporter.

Nous ne prenons aucune commande par téléphone

Les salades

Salade paysanne
Salade de concombres
Taboulé de légumes
Salade normande
Salade de perles océanes
Salade italienne



11,90€ le kg
11,00€ le kg
10,50€ le kg
14,90€ le kg
14,90€ le kg
14,80€ le kg

Les plats

A PARTIR DE 8 PERSONNES

Joue de porc à la bourguignonne
Molleux de veau sauce mercière
Caille désossée farcie sauce giroles
Filet de poulet des Landes farci
Fricassée de lapin chasseur
Cuisse de canette aux giroles
Souris d'agneau confite au miel et au thym
Bœuf bourguignon



6,80€ la part
9,50€ la part
9,50€ la part
7,80€ la part
6,80€ la part
8,50€ la part
11,90€ la part
7,00€ la part

Les garnitures

Millefeuille de pommes de terre (1/2 garniture)
Gratin dauphinois
Wok de légumes
Beignets de pommes de terre
Spaetzles maison
Risotto aux asperges vertes
Flan de duo de carottes (1/2 garniture)



1,50€ pièce
2,80€ la part
2,60€ la part
2,50€ la part
2,50€ la part
3,00€ la part
1,50€ la part

Les plats uniques

A PARTIR DE 8 PERSONNES

Choucroute garnie
Paella royale
Couscous aux 3 viandes
Baeckeoffe
Tofaille et sa garniture
Tête de veau sauce gribiche et ses légumes
Cochon de lait farci (à partir de 20 pers)



8,50€ la part
8,00€ la part
8,50€ la part
8,50€ la part
8,00€ la part
8,50€ la part
Tarif selon quantité

Les desserts

Clafoutis selon saison
Entremet chocolat ou fruits
Salade de fruits frais maison
Mousse aux deux chocolats
Tiramisu à l'italienne



2,50€ la part
2,80€ la part
2,50€ la part
2,50€ la part
2,50€ la part

Plateau de fromages

Plateau pour 8 personnes



19,00€ pièce

Depuis 15 ans, toute l'équipe
travaille à rendre vos repas
toujours meilleurs



Pensez à passer vos commandes 72 heures à l'avance