Boucherie de L'hôtel de ville

Bertrand & Combes

Côté Traiteur

Depuis plus de 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

L'apéritif

Mini pâté en croûte	0,90€ la tranche
Canapé cocktail	1,20€ pièce
Mise en bouche (verrine)	2,20€ pièce
Réductions chaudes	0,90€ pièce
Assortiment gourmand (2 canapés + 1 mise en bouche)	4,00€ pièce
Mini bouchée st Jacques ou escargots	8,90€ la dz
Tartare de saumon à l'aneth	2,80€ pièce
Tartare de bœuf et oignon rouge	2,80€ pièce

Les entrées froides

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

Trilogie de saumon crème fouettée fines herbes	4.60€ la part
Médaillon de saumon sur plat	4.80€ la part
Foie gras de canard du sud-ouest sur plat	8,50€ la part
Saumon fumé sur plat	4,80€ la part
Pâté en croûte sur plat	2.60€ la part
Saumon ouvert par le dos (12 pers minimum)	7,80€ la part

Les entrées chaudes

Marmite du pêcheur	7,50€ pièce
Tourte aux grenouilles	5,20€ pièce
Bouchée à la reine aux ris de veau	4.80€ pièce
Coquille St jacques à la normande	5,80€ pièce
Cocotte de ris de veau aux morilles	7,50€ pièce

Les viandes froides

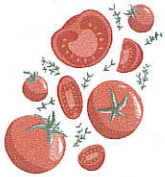
Rosbif	32,00€ le kg
Rôti de porc	16,40€ le kg
Poulet rôti	9,50€ la pièce
Poulet rôti fermier	14,20€ le kg

Les prix sont TTC et à emporter.

Nous ne prenons aucune commande par téléphone

Les salades

Salade paysanne	12,90€ le kg
Salade de concombres	11,90€ le kg
Taboulé de légumes	10,50€ le kg
Salade normande	14,90€ le kg
Salade de perles océanes	14,90€ le kg
Salade italienne	14,80€ le kg



Les plats

A PARTIR DE 8 PERSONNES

Joue de porc à la bourguignonne	7,40€ la part
Moelleux de veau sauce mercière	9,50€ la part
Caille désossée farcie sauce girolles	9,50€ la part
Filet de poulet des Landes farci	7,80€ la part
Fricassée de lapin chasseur	6,80€ la part
Cuisse de canette aux girolles	8,50€ la part
Souris d'agneau confite au miel et au thym	11,90€ la part
Beeuf bourguignon	7,40€ la part

Les garnitures

Millefeuille de pommes de terre (1/2 garniture)	1,50€ pièce
Gratin dauphinois	2,80€ la part
Wok de légumes	2,60€ la part
Beignets de pommes de terre	2,50€ la part
Spaetzles maison	2,50€ la part
Risotto à la Parisienne	3,00€ la part
Flan de duo de carottes (1/2 garniture)	1,50€ la part

Pensez à passer vos commandes 72 heures à l'avance

Les plats uniques

A PARTIR DE 8 PERSONNES

Choucroute garnie	8,80€ la part
Paella royale	8,50€ la part
Couscous aux 3 viandes	8,80€ la part
Baeckeoffe	8,80€ la part
Tofaille et sa garniture	8.50€ la part
Tête de veau sauce gribiche et ses légumes	8,80€ la part
Cochon de lait farci (à partir de 20 pers)	Tarif selon quantité

Les desserts

Clafoutis selon saison	2,50€ la part
Entremet chocolat ou fruits	2,80€ la part
Salade de fruits frais maison	2,50€ la part
Mousse aux deux chocolats	2,50€ la part
Tiramisu à l'italienne	2,70€ la part

Plateau de fromages

Plateau pour 8 personnes

19,00€ pièce

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

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.

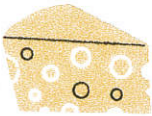
Charcuteries
Jambon blanc
Jambon cru
Terrine de campagne
Saucisson rouge
Pâté en croûte

Viandes froides
Rôti de dindonneau
Rosbif
Rôti de porc

Poissons froids
Terrine du moment
Saumon fumé

L'apéro

6,80€ /pers.



Assortiment de charcuteries
Assortiment de fromages
Cornichons et pickles de légumes

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

MENU

26,80€ /pers.

Foie gras de canard francais IGP et sa gelée au porto

Ou

Tiramisu de saumon crème fouettée fines herbes

Croustillant de st jacques et fondue de poireaux

Ou

Cocotte aux ris de veau et tagliatelles de légumes

Filet de veau sauce mercière

Ou

Suprême de pintade thym citron

Risotto aux asperges vertes

Ou

Gratin dauphinois à la crème d'Isigny

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

Pensez à passer commande 72 heures à l'avance