

## 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 gewurtztraminer

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](http://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



## Les plats

A PARTIR DE 8 PERSONNES

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



## 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)



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

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 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