

Formule 1

15,20€ / pers.

(20 pers. minimum)

- 6 amuses bouches classiques (par pers.)
- Buffet crudités classique
- Buffet froid charcuteries et viandes classique
- Plateau fromage
- Tartelette

Plateau tapas

7,20€ / pers.

(20 pers. minimum)

- Mousse saumon
- Mousse avocat
- Mousse betterave
- Rillettes
- Boudin nature ou antillais
- Mini rillaud
- Rosette / chorizo
- Chiffonade de jambon
- Effiloché de poulet mariné

Formule 2

17,60€ / pers.

(20 pers. minimum)

- 8 amuses bouches classiques (par pers.)
- Gâteaux apéritifs et cacahuètes
- Plat unique au choix
- Plateau fromage
- Gâteau ou tartelette

Formule 3

17,50€ / pers.

(50 pers.)

- 6 amuses bouches classiques (par pers.)
- Buffet crudités classique
- Jambon à l'os, crème d'ail et pommes de terre sarladaises
- Plateau fromage
- Tartelette

Formule 4

29,85€ / pers.

(60 pers.)

- 12 amuses bouches prestiges (par pers.)
- 3 ananas piqués
- Cochon de lait avec accompagnement au choix
- Plateau fromage
- 3 mignardises



Location de vaisselle complète et matériel pour vos réceptions

Tarifs sur demande



Carte Traiteur

 Suivez nous sur Facebook : [Freddy Près des Côtes](https://www.facebook.com/freddy.presdescotes)

02.51.31.51.95

traiteurboucherie85540@gmail.com
boucheriepresdescotes.fr

Mise en page et impression : CétiGraphic - Ne pas jeter sur la voie publique

28 avenue Napoléon 1^{er} - 85540 Moutiers les Mauxfaits

Amuses bouches

Les classiques

- Wrap
- Religieuse pizza
- Mini brochette poulet curry
- Mini brochette légumes
- Croque monsieur
- Toast surprise
- Brochette d'accras

0,80€
pièce

Les prestiges

- Aspic St Jacques
- Aspic saumon fumé
- Brochette gambas flambées
- Coccinelle
- Verrine guacamole
- Verrine betterave chèvre
- Bavarois surprise
- Cuillère de la mer
- Mini bouchée anchois
- Cigarette fourrée
- Craquant

1,30€
pièce

Buffet entrée froide prestige

(3 produits différents au choix)

- Tartare gambas St Jacques et petits légumes
- Tartare saumon fumé, petits légumes et mousse avocat
- Coeur de St Jacques
- 3 gambas décortiquées flambées
- Emincé de saumon fumé (50gr)
- 6 crevettes

8,50€
/pers.

Foie gras et confit d'oignon - 5,85€/pers.

Accompagnements

* 1 féculent au choix 2,80€ la part

* 1 féculent + 1 légume au choix = 3,80€ la part

Féculents

- Gratin dauphinois
- Pommes de terre sarladaises
- Riz pilaf
- Gratin des bois
- Gratin provençal
- Mogette
- Pommes de terre grenailles

Légumes

- Tian de légumes
- Tomate provençale
- Ratatouille
- Poëllée forestière
- Poëllée haricots verts carottes
- Flan de légumes
- Fondue de poireaux

Buffet crudités

Les classiques

(3 salades différentes au choix)

- Vendéenne
- Alaska
- Niçoise
- Piemontaise
- Paysanne
- Carotte rapée
- Taboulé

4,20€
/pers.

Les prestiges

(3 salades différentes au choix)

- Salade Italienne
- Salade du sud
- Trio de choux
- Salade périgourdine
- Tagliatelle saumon fumé

5,70€
/pers.

Entrées chaudes

- Salade verte, gésiers, oignons confits, chips de lard fumé, croutons et noix
- Coquille St Jacques
- Cassolette saumon colin
- 4 gambas décortiquées prêt à flambées

5,85€ / pers.

5,80€ / pers.

5,80€ / pers.

6,25€ / pers.

Poissons

- Filet de merlu sauce St Jacques
- Pavé de saumon en papillote
- Navarin de la mer (avec légumes)

7,50€ / pers.

7,80€ / pers.

11,80€ / pers.

Les plats uniques

- Couscous
- Paëlla
- Cassoulet
- Tartiflette (450gr)
- Choucroute
- Parmentier de canard (450gr)
- Bourguignon (450gr)
- Lasagne saumon (450gr)
- Lasagne viande (450gr)
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Coq au vin
- Langue de boeuf

7,90€ / pers.

7,90€ / pers.

7,90€ / pers.

7,20€ / pers.

7,90€ / pers.

7,50€ / pers.

7,50€ / pers.

7,90€ / pers.

7,20€ / pers.

7,50€ / pers.

7,50€ / pers.

7,50€ / pers.

Fromages

(3 au choix)

- Conté
- Chèvre
- Mimolette
- Morbier
- Emmental
- Tome

Avec Beurre

2,50€
/pers.

Desserts

- Royal mousse choco biscuit craquant praliné
- Royal mousse fraise des bois
- Royal mousse exotique
- Tartelette pommes ou fruits

2,30€

2,30€

2,30€

1,75€

Buffet froid charcuteries et viandes

Les classiques

(5 produits au choix)

- Terrine de campagne
- Paté de foie
- Rillettes de porc
- Jambon blanc
- Jambon de Vendée
- Jambon braisé
- Rosette et saucisson à l'ail
- Rôti de porc
- Rôti de boeuf

4,85€
/pers.

Les prestiges

(5 produits au choix)

- Jambon sec
- Jambon de Vendée
- Rôti de boeuf
- Rillettes d'oie
- Mousson de canard
- Chips de lard fumé
- Mini rillaud
- Boudin antillais
- Aiguillette de canard
- Rosette, andouille et chorizo

6,85€
/pers.

Viandes cuisinées

Les classiques

- Joue de porc
- Emincé de dinde
- Cuisse de poulet confite
- Rôti de porc

4,90€ / pers.

4,50€ / pers.

4,50€ / pers.

4,50€ / pers.

Les prestiges

- Cuisse de canard confite
- Filet mignon
- Pavé de veau
- Suprême de pintade
- Duo de veau et porc
- Duo de porc et poulet
- Noisette de cochon de lait

6,80€ / pers.

5,80€ / pers.

7,50€ / pers.

7,50€ / pers.

7,50€ / pers.

6,90€ / pers.

7,50€ / pers.

Avec sauce ou jus au choix : Oignon - Ail - Forestière - Poivre

Jambon à l'os - crème d'ail
Pomme de terre sarladaises
≈ 50 pers.
240€ soit 4,80€/pers.

Cochon de lait
Ratatouille & mogette
≈ 60 pers.
495€