



# LES GOURMETS

Boucherie charcuterie traiteur

## CARTE BUFFET FROID

### MINIMUM 25 PERSONNES

Sur commande et doit être passée au minimum 48h à l'avance ou plus selon le nombre  
Les prix sont indiqués par personnes

#### Formule N°1

€13.50

- Terrine de campagne, 1 tranche de saucisson, 1 tranche de saucisson à l'ail
- Assortiment de jambon (1/2 tranche de jambon blanc et 1 tranche de jambon sec)
- Assortiment de salades (Taboulé, carottes râpées, piémontaise) 200g/pers
- Assortiment de viandes (1 tranche de rôti de bœuf et 1 tranche de rôti de porc)
- Pain, chips, condiments

#### Formule N°2

€15.50

- Terrine de poisson (1 tranche)
- Chiffonnade de jambon sec (1 tranche)
- Assortiment de viandes (1 tranche de rosbeef, 1 tranche de rôti de porc)
- Assortiment de salades (Taboulé, carottes râpées, piémontaise) 200g/pers
- Pain, condiments

#### Formule N°3

€15.90

- Médaillon de saumon, mayonnaise
- Assortiment de pâtés (1 morceau)
- Assortiment de viandes (1 morceau de poulet, 1 tranche de rôti de porc)
- Assortiment de salades (estivale, grecque, créole) 200g/pers
- Pain, condiments

#### Formule N°4

€18.00

- Terrine de poisson (2 sortes) 1/2 tranche de chaque
- Saumon fumé et sa crème acidulée 1 tranche/pers
- Assortiment de salades (Cocktail de crevettes mandarines, taboulé, créole) 200g/pers
- Blanc de volaille mariné 110g/pers
- Pain, condiments



Retrait en magasin



Possibilité de livraison gratuite  
dès 200 €, selon le lieu (se  
renseigner à la boutique)



Les prix peuvent être amenés à  
évoluer selon les variations  
tarifaires de nos fournisseurs

# ASSORTIMENT DE FROMAGE

Les prix sont indiqués par personne

## Fromage

€1.70

Camembert / chèvre

- 1 morceau

# PROPOSITION DE DESSERTS

Les prix sont indiqués par personne

Tarte aux pommes

€ 2.20

Crème brûlée

€ 2.20

Far Breton

€ 2.20

Panna cotta

€ 2.20

Mousse au chocolat

€ 2.20

Fromage blanc au coulis de fruits

€ 2.00



02 23 25 07 14



21 Rue Alphonse Milon,  
35760 Saint-Grégoire