

# ***Carte Traiteur***

# ***2022***



**13 Place de la Libération—37150 BLERE**

**02.47.57.90.58**

**Mail : [contact@bouchieredoiseau.fr](mailto:contact@bouchieredoiseau.fr)**

**Site web : [bouchieredoiseau.fr](http://bouchieredoiseau.fr)**

# \* APERITIFS \*

## **Toasts assortis :**

- LEGUMES = carottes, radis, tomates, concombre...
- CHARCUTERIE = jambon sec, rosette, rilette de tours, rilette d'oie, andouille, ...
- POISSON = œuf de lump, saumon fumé, rilette de poisson, tarama, ....

## **Mini burgers, Petits fours, Escargotines,**

## **Wrap's apéro**

## **Verrines :**

- plateau de 6 ou 12 pièces

## **Pains surprises :**

- charcuterie
- Poisson
- Végétarien

## **Mini brochettes :**

- jambon/ananas,
- bayonne/melon,
- rillon/tomate cerise

# \* Repas froid \*

## Assortiment de salades :

- 2 ou 3 sortes :  
taboulé, piémontaise, carottes râpées, céleri, campagnarde, savoyarde, opéra, tagliatelles surimi, ...
- Spéciale (*en sus*) :  
tourangelle, bœuf rustique, nordique, de gambas, tagliatelles saumon, ....

## Entrées froides :

Entremet varié = poisson, légumes, viande

Coquille de saumon ou surimi ou crevettes

Avocat au crabe

Terrine de 3 poissons ou Terrine de sandre ou

St Jacques

Saumon Bellevue avec ou sans garniture

Saumon farci

Pamplemousse ou Ananas cocktail

Terrine de légumes

# \* Repas froid \*

## Suite Entrées froides :

Gâteau crêpes

Œuf norvégien

Pâté en croûte Richelieu ou Volaille

## Coin charcuterie :

Assortiments de charcuterie, formule 1, 2 ou 3:

- Saucisson à l'ail, rilette, salami, jambon blanc
  - Pâté, andouille, rosette, boudin noir, jambon de Vendée
- - Rosette, rillons, saucisson à l'ail, jambon de Bayonne, jambon de Vendée

## Viandes froides :

Assortiment de deux viandes =

rôti de bœuf + rôti de porc ou pilon de poulet

ou de trois viandes =

rôti de bœuf + rôti de porc + pilon de poulet

- Supplément *en sus* possible ( veau ou agneau )

# \* Repas chaud \*

## Entrées chaudes :

Coquille Saint Jacques

Aumonière de Ris de veau

Bouchée à la reine

Feuillantine de Saint Jacques

Bouchée de fruits de mer

Croustade d'escargots

Tarte tourangelle

Bun'roll de saumon épinards

## Les Poissons

Dorade, Eglefin, Lotte, Rouget, Saumon, Sandre,

Cabillaud, Tournedos de Saint Jacques, ....

Sauce au choix = nantua, armoricaine, fondue de poireaux, beurre blanc, fruit de la passion, etc....

# \* Repas chaud \*

## Les Viandes

Sauté de volaille à la lochoise

Veau (marengo ou blanquette)

Cuisse de canard (au cidre ou à l'orange)

Filet de canard (au poivre ou à l'orange)

Pintade Vallée d'Auge

Filet mignon (asperge verte ou au poivres)

Porcelet farci avec ou sans garniture

Joue de porc (au cidre ou petits légumes)

Canette Val de Loire

Poulette de Racan (poires ou pommes tapées)

Tête de veau (sauce ravigote ou gribiche)

Gigolette de pintade

Jambonnette de canard

Lapin (à la moutarde ou aux pruneaux)

Pintadeau sauce forestière

Rôti de veau aux girolles

Parmentier d'agneau

# \* Repas chaud \*

## Les Garnitures

Pommes dauphines (5 pièces/personne)

Poêlées forestière

Tomates provençales

Champignons farcis

Flan de légumes

Gratin dauphinois

Ratatouille

Haricots verts

Paillason de pommes de terre

Risotto

Panier de légumes

Jardinière de légumes

Potatoes

Bun'roll de légumes

# \* Nos Plats

## familiaux \*

Bœuf à la provençale

Poulet basquaise

Choucroute garnie

*Option avec jarretons*

Coq au vin

Cassoulet

Paëlla

Couscous

Tajine d'agneau

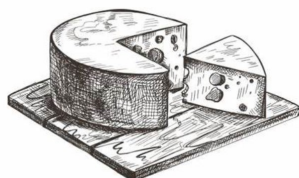
Chili con carné



### Les Fromages

- Assortiment 2 sortes (comté, sainte-maure)

- Assortiment 3 sortes (comté, sainte-maure, brie)





# \* Nos Formules

## Plateaux repas \*

- **Le MINI =**

2 crudités, 1 viande froide, chips, fromage, 1 pain individuel

- **Le CLASSIQUE =**

2 crudités, charcuterie, 2 viandes froides, chips, fromage, dessert et 1 pain individuel

- **Le PRESTIGE =**

2 crudités, terrine de poisson, 2 viandes froides, chips, salade, fromage 2 sortes, dessert et 1 pain individuel

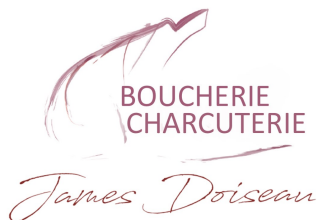
- **Le PECHEUR =**

1 salade composée, terrine de poisson, filet de poisson et riz, salade, fromage 2 sortes, dessert et 1 pain individuel

- **Le SEMINAIRE =**

Salade Tourangelle, salade Bellevue, poulette de Racan aux poires tapées, garniture de légumes, salade verte, fromage 2 sortes, dessert (pavé tourangeau), 1 pain individuel

*de 9 à 30€/plateau individuel*



# NOS POINTS DE VENTE

## LA BOUTIQUE

13 Place de la Libération

37150 BLERE

A côté de l'Eglise



## LES CASIERS REFRIGERES

11 Rue des Regains

37150 BLERE

A côté des bords du Cher



Vous pouvez aussi passer votre commande :



Sur : [www.boucheriedoiseau.fr](http://www.boucheriedoiseau.fr)  
retrait magasin ou casiers



Ou par téléphone : 02.47.57.90.58  
retrait magasin ou casiers

## **Conditions générales de vente** **pour l'ensemble des plats préparés**

- À partir de 8 personnes
- Sur commande, passée au minimum 4 jours à l'avance
- Pouvant être livré à domicile à partir de 25 personnes
- Pouvant être livré chaud, uniquement avant 12h00 ou 19h00 (sauf dimanche et lundi)
- Les livraisons sont gratuites dans un rayon de 15km ; au-delà un forfait sera appliqué en supplément
- La non-restitution de matériel engagera une facturation de celui-ci