

Infos pratiques :

*Pour toute commande, pensez à passer 2 mois minimum à l'avance.

*Minimum de commande : 50 personnes.

*Prestation extérieure uniquement sur devis, pour les demandes particulières n'hésitez pas, nous sommes à votre écoute.

*En complément de l'acompte, afin de valider votre commande. Un document informatif sera à remplir et à nous retourner signé.

*Prévoir un utilitaire ou une remorque pour le retour des étuves, à stocker à l'abri de l'humidité et bien protégé lors du transport. Tout matériel détérioré, manquant ou rendu sale vous sera facturé.

***VOTRE COMMANDE SERA FERME ET DEFINITIVE, LORS DU
REGLEMENT DE L'ACOMPTE DE 30% DE LA SOMME TOTAL TTC**

**LE SOLDE SERA A NOUS REGLER AU PLUS TARD,
LE JOUR DE LA PRESTATION**

NOTE:

.....

.....

.....



Photos non contractuelles
Suggestion de présentation :
nos garnitures sont vendues
séparément des viandes.
Ne pas jeter sur la voie
publique
Imprimé par nos soins



PÔLE PATTON
51 rue Division Leclerc
AVRANCHES
☎ 02.33.58.00.00
traiteur@vba.fr
www.vba.fr



📍 Zone Commerciale Lerclec
51 Rue Division Leclerc
AVRANCHES
☎ **02 33 58 00 00**



📍 Place Littré
En face la Mairie
AVRANCHES
☎ **02 33 58 11 01**



📍 35 Place Charles de Gaulle
SAINT-PAIR-SUR-MER
☎ **02 33 50 06 68**



📍 11 Place de la République
VILLEDIEU-les-POÊLES
☎ **02 33 61 00 55**



**Votre Boucher
Artisan**

ROTISSERIE 2024 !

☎ **02.33.58.00.00**

traiteur@vba.fr



MARIAGE, COCKTAIL,
BUFFET FROID, PLATS UNIQUES,
ROTISSERIE CHEZ VOUS,
REALISATION DE DEVIS
SELON VOS DEMANDES

☎ **02.33.58.00.00**



ROTISSERIE CHEZ VOUS

Formule conviviale, nous venons sur le lieu de votre réception pour cuire au feu de bois nos pièces de viandes de qualités bouchère, que vous aurez choisi. Une équipe de grilleurs passionnés s'occupera de la cuisson ainsi que de la découpe jusqu'au maintien en température, seul le service sera à votre charge. Nous pouvons bien sûr vous proposer des offres avec le service en salle, en buffet, sur planche ou à l'assiette.

Plusieurs méthodes de cuisson vous sont proposées :

- *Barbecue géant, au charbon de bois cuisson sur grille
- *Brasero plancha, cuisson sur une plaque en acier chauffer au bois
- *La broche, cuisson au feu de bois de morceaux sur broche
- *En rôtissoire, des pièces cuites entières au feu de bois

MINIMUM DE 50 PERSONNES
SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DU MATERIEL
PRESTATION UNIQUEMENT SUR DEVIS

APÉRITIF :

AUTRES COCKTAIL DINATOIRE SUR DEVIS

En complément des plateaux que nous avons à la carte, nous vous proposons des apéritifs que nous grillons devant vos convives.

- *Mini saucisse, oignons, aux herbes de Provence, Espelette, mini boudin noir cocktail, mini merguez **22.80€/kg**
- *Brochettes de gambas à la diable **2.50€/Pièce**
Deux Queue de gambas en brochette, beurre d'ail, flambée au pastis
- *Brochette de poulet mariné tomate basilic **2€/Pièce**
- *Brochette pomme Andouille flambée au calvados **2.5€/Pièce**
- *Os à moelle avec son pain à l'ail
- *Plateau d'assortiment de charcuterie
Coppa, saucisson sec maison, bœuf séché, filet mignon séché, saucisson à l'ail, andouille, jambonnade Avranchinaise, jambon sec **3.80€/Pièce**

BARBECUE GEANT ou BRASERO :

*Saucisse oignon 100g, échine de porc 100g, merguez

Légumes au choix **12.50€/Part**

*Crêpinette de porc farcie au boudin noir

Légumes au choix **13.50€/Part**

*Poitrine de cochon confit au miel

Légumes au choix **13.50€/Part**

*Entrecôte de cochon fumée

Légumes au choix **13.50€/Part**

*Tranches de gigot agneau maitre d'hôtel

Légumes au choix **18.80€/Part** (+3.50€/part pré-salé)

*Magret de canard

Légumes au choix **19.80€/Part**

*Côte de bœuf ou T-Bone

Légumes au choix **19.80€/Part**

CUISSON A LA BROCHE :

*Poulet fermier et/ou rôti longe de porc fumé

Légumes au choix **13.50€/Part**

*Porcelet

Légumes au choix **14.50€/Part**

*Gigots, épaules agneau (+3.50€/part pré-salé)

Légumes au choix **18.80€/Part**

LEGUMES :

Un choix de légumes inclus dans le tarif

*Légumes de saison rôtis

*Légumes de saison rôtis, avec des grenailles

*Gratin Dauphinois

*Poêlée de pomme grenailles

*Ratatouille maison

*Frites maison **+1.80€/Part**

*1/2 tomate provençale **+0.50€ la part**

SAUCE FROIDE EMULSIONNEE :

Un choix de sauce inclus dans le tarif

Poivre, Béarnaise, Fraîcheur, BBQ (oignons caramélisés), Pesto basilic

Pour le fromage

Camembert lait cru fondu au feu dans les braises **3€/personne**

