



Votre Boucher Artisan



Ouverture de votre magasin

Le 24 et 31 décembre de 8h à 15h

TOUTE L'EQUIPE VOUS SOUHAITE

D'EXCELLENTE FÊTES DE FIN D'ANNEE !



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 de la division Leclerc

AVRANCHES



02 33 58 00 00



traiteur@vba.fr



Zone commerciale Leclerc
51 Rue Division Leclerc
AVRANCHES



02 33 58 00 00



Place Littré
En face de la Mairie
AVRANCHES



02 33 58 11 01



35 Place Charles de Gaulle
SAINT-PAIR-SUR-MER



02 33 50 06 68



Votre Boucher Artisan



PÔLE PATTON

**Vous propose sa carte traiteur
des fêtes 2024 !**



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

☎ 02.33.58.00.00



Menu à 24.50€

Apéritif :

6 petits fours chauds

Entrée :

Aumônière de gambas

Ou

Marmite de chapon

(+2€ consigne cocotte)

Plat :

Suprême de pintade

Sauce cèpes

Ou

Filet mignon de porc en croûte

Sauce Morilles

Ou

Filet de Saint Pierre

(Risotto de kasha)

Légumes :

Au choix

+1€ Flan de courgette

Menu à 27.90€

Apéritif :

6 petits fours chauds

Entrée :

Cocotte de lotte

(+2€ consigne cocotte)

Ou

Cocotte de St Jacques

(+2€ consigne cocotte)

Ou

Papillote de cabillaud

Ou

Buchette au foie gras

Plat :

Médailon de veau sauce morilles

Ou

Tournedos de canard sauce Rossini

Légumes :

Au choix

+1€ Flan de courgette



LA CARTE

Apéritif:

- *Plateau festif (plateau de 25 pièces) 28.90€/p
- *Pain suédois au saumon fumé
(Plateau de 24 pièces) 22.80€/p
- *Plateau prestige
(Plateau 40 pièces) 38€/p
- *Verrine cocktail, coffret 12 pièces
Caviar aubergine, Foie gras, guacamole saumon fumé 13.80€/p
- *Mini crème brûlée au foie gras, coffret 6 pièces
Fabrication maison, Foie gras de canard 12.50€ le coffret
- *Petits fours chauds plateau 42 pièces 34€/p
- *Pain surprise charcuterie 48 pièces 32€/p
- *Pain surprise poisson 48 pièces 35€/p

Entrées froides :

- *Terrine saumon asperges 3.95€/p
- *Entremet aux deux saumons 4.20€/p
- *Rolls de galette 4.80€/p
Galette Sarazin, saumon fumé, crabe
- *Mille-feuille poissons 4.20€/p
- *Mille-feuille charcuteries 4.20€/p
- *Rillettes de saumon du Littre 3.90€/p
- *Saumon fumé Ecossais 65.90€/kg
- *Saumon gravlax 55.90€/kg
- *Buchette au foie gras 9.80€/p
Foie gras mi cuit, mousse au caviar d'aubergine, biscuit spéculos,
Gelée à la betterave
- *Foie gras de canard Mi-cuit maison 120€/kg
Soit 6€/personne, la tranche de 50g
Mise en plat avec couvercle et décor 5€ petit, 10€ grand.

Menu enfant à 7.50€

- 2 mini quiches,
- Filet de poulet à la crème, Pomme dauphine



Plateau festif



Plateau prestige



Rolls de galette



Buchette foie gras

Entrées chaudes :

*Bouchée ris de veau	4.50€/p
*Bouchée Saint Jacques	5.50€/p
*Aumônière de gambas, Sauce au curry rouge	6.90€/p
*Aumônière de ris de veau	7.90€/p
*Coquille St Jacques	6.50€/p
*Papillote de cabillaud Sauce beurre blanc	7.90€/p

*Cocotte de chapon, mélange forestier Sauce morilles, vin jaune	6.90€/p
*Cocotte de St Jacques à la normande	7.90€/p
*Cocotte de lotte sauce Thermidor	7.90€/p

Nos cocottes sont consignées + 2€

*Filet de Saint Pierre beurre blanc clémentine	
Risotto de kasha (sarrazin grillé)	14.50€/p
*Bar rôti au champagne	
Risotto de kasha (sarrazin grillé)	14.90€/p
*Suprême de pintade farcie à l'ancienne Sauce cèpes	10.50€/p
*Filet mignon en croûte feuilletée Sauce morilles	10.50€/p
*Tournedos de canard Sauce Rossini	12.50€/p
*Médailon de veau Sauce morilles	12.50€/p

Légumes :

*Crumble de butternut	2.90€/p
*Risotto aux cèpes	2.90€/p
*Poêlée de pommes de terre grenailles, châtaignes, Mélange forestier, carottes confites	2.90€/p
*Gratin dauphinois	2.90€/p
*Flan de courgette au cumin	1.50€/p



Cocotte de Chapon



Cocotte de lotte



Filet mignon en croûte



Tournedos de canard

