

Infos pratiques :

- *Pour toute commande, pensez à passer 5 jours minimum à l'avance.
- *Frais de livraison 25€. Livraison effectuée entre 9h et 12h.
- *Minimum de commande : 10 personnes.
- *Prestation extérieure uniquement sur devis, pour les demandes particulières n'hésitez pas, nous sommes à votre écoute.
- *Prévoir un utilitaire ou une remorque pour le retrait ou 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.
- *Pour les commandes retirées au magasin, les pièces à réchauffer seront conditionnées dans des barquettes aluminiums jetables avec la notice, prêt à être remis en température.
Les pièces froides seront conditionnées en plat jetable avec couvercle.

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

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**



VBA *Votre Boucher Artisan* 

**VOUS PROPOSE
SA CARTE TRAITEUR 2025 !**

☎ **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**



LA CARTE

APÉRITIF :

COCKTAIL DINATOIRE SUR DEVIS

- *Plateau « Tentation » plateau de 30 pièces **25.80€/P**
Assortiment De 5 Sortes
- *Canapés Froids plateau de 40 pièces **32€/P**
Assortiment De 5 Sortes
- *Plateau « Prestige » plateau de 40 pièces **38€/P**
Assortiment De 5 Sortes
- *Verrines Cocktails coffret de 12 pièces **13.80€/P**
Guacamole Saumon Fumé, Foie Gras Confit D'oignons,
Caviar d'aubergine tomates séchées
- *Petits Fours Chauds Plateau 42p **34€/P**
Assortiment De 5 Sortes
- *Mini club, au fromage **22.95€/P**
Assortiment de 3 sortes, plateau de 36 Pieces
- *Pain suédois au saumon fumé **22.80€/P**
Plateau de 24 pièces, Saumon fumé maison, sauce fraicheur
- *Pain Surprise Charcuterie 48p **32€/P**
6 Sortes De Charcuterie
- *Pain Surprise Poisson 48p **35€/P**
6 Sortes De Poissons
- *Navette Aux Saumons **0.80€/P**
Mini Briochette, Rillette De Saumon
- *Boudin Antillais **22.95€/Kg**

ENTRÉES FROIDES :

- *Terrine Saumon Asperge **3.95€/P**
- *Entremets Aux Deux Saumons **4.20€/P**
- *Rolls de galette aux crabes et au saumon fumé **4.80€/P**
- *Verrine 3 Saveurs **4.80€/P**
- *Mille-Feuille Poisson **4.20€/P**
- *Mille-Feuille Charcuterie **4.20€/P**
- *Saumon Fumé Ecossais **65.90€/Kg**



N°3 17.90€/PERSONNE

Entrée :

*Mille-Feuille Poisson

*Médailon De Saumon Farci

*Salade Norvégienne, Salade Fraicheur, Maraichère

*Jambon Fumé, Saucisson À l'ail,

Rosette, Andouille, Terrine Campagne

Plat :

*Filet De Porc Fumé, Rôti De Dinde Maitre Hôtel,

Gigot d'agneau Rôti Ou Rôti De Bœuf

*Torsades aux légumes grillés

(Gratin dauphinois +1.50€/personne)

Buffet entrée suivi d'un plat chaud. Entrée des buffets :

N°1 5.50€/P, N°2 8.50€/P, N°3 10.50€/P

NOS SALADES FABRICATION MAISON

Environ 200g/pers

Crudités : 10.50€/Kg

Betteraves Rouge, Concombre Vinaigrette, Choux Rouge,

Céleri Rémoulade, Carottes Râpées

Salades Composées : 13.50€/Kg

Piémontaise, Taboulé Oriental, Duo De Crudités, Coleslow, Riz Au Thon,

Marco Polo, Pomme De Terre Thon, Macédoine De Légumes, Salade De

Boulgour, Salade Maraichère, Salade Normande, Poulet Brocolis,

Strasbourgeoise, Taboulé Aux Agrumes, Niçoise

Salades Composées : 15.50€/Kg

Salade Fraicheur, Perles Marine, Norvégienne, Trio De Choux

BUFFETS FROIDS

N°1 9.90€/PERSONNE

Entrée :

*Piémontaise, Carottes Râpées,
Marco Polo, Taboulé Oriental

*Jambon Fumé, Rosette, Terrine Campagne
Saucisson À L'ail, Andouille

Plat :

*Jambon À L'os, Rôti De Dinde Maitre Hôtel

*Torsades aux légumes grillés
(Gratin dauphinois +1.50€/personne)

N°2 13.90€/PERSONNE

Entrée :

*1/2 Part Mille-Feuille Poisson

*1/2 Tranche Terrine Saumon Asperges

*Jambon Fumé, Saucisson À L'ail, Rosette, Andouille, Terrine Campagne

Plat :

*Jambon À L'os, Rôti De Bœuf Cuit

*Torsades aux légumes grillés
(Gratin dauphinois +1.50€/personne)

PETIT PLUS: à inclure dans le buffet de votre choix

*Assortiment de 3 fromages lait cru sur plateau, camembert,
Sainte Maure de Touraine, Comté 12 mois, beurre,

Mélange de salade verte, vinaigrette 3.50€/personne

*Livraison 25€. Entre 10h et 13h.

ENTRÉES CHAUDES:

*Bouchée Ris De Veau	4.80€/P
*Bouchée Saint Jacques	5.80€/P
*Aumônière de filets de caille	7.80€/P
*Aumônière De St Jacques	6.90€/P
*Aumônière De Gambas Au Curry	6.90€/P
*Aumônière de ris de veau	6.90€/p
*Coquille St Jacques À La Normande	6.50€/P
*Poêlée De St Jacques Flambées Sauce safranée	7.90€/P
*Excellence De St Jacques A La Truffe	7.90€/P
*Marmite Du Pêcheur	7.90€/P
*Cocotte De Lotte Avec Sa Bisque De Homard	7.90€/P



ROTISSERIE CHEZ VOUS UNIQUEMENT SUR DEVIS

COCHON DE LAIT AVEC LEGUMES 14.50€ la part

(FORFAIT GRILLEUR INCLUS, A PARTIR DE 50 PERSONNES)

Légumes : gratin dauphinois ou flageolets

Ou pomme de terre grenailles et/ou ratatouille maison (+1€ deuxième légumes)

CUISSON AU BRASERO PLANCHA

Possibilité de griller aussi : (sur devis, demander notre carte rôtisserie)

Nos agneaux de prés salés ou de pays,

Rôti de porc fumé, poulet fermier, côte de bœuf, cuisse de bœuf, rumsteck entier,

Filet de canard, entrecôte, pavé de bœuf mariné.



PLATS:

Poissons: (accompagnement risotto aux poireaux)

*Filet de saint pierre sauce chablis 13.50€/P

*Bar rôti au champagne 13.90€/P

Viandes : (1 choix de sauce inclus)

*Jambon Braisé 4.90€/P

*Filet Mignon De Porc 6.90€/P

*Sûprême de pintade farci 8.90€/P

*Filet De Canard Paysanne 9.90€/P

*Filet mignon de porc en croute 9.90€/P

*Médailon De Veau 14.50€/P

*Filet De Bœuf Chateaubriand 180g 16.50€/P

*Sauce Au Choix :

Pommeau, Porto, Miel, Echalottes, Forestière, Poivre,

Foie Gras +1€/p, Morilles, Cèpes, Périgourdine (Truffes)

Légumes :

*Risotto Aux Morilles 3.10€/P

*Rapé de pomme de terre 2.90€/P

*Pomme Dauphine Artisanale *2 3.10€/P

*Gratiné de patate douce 2.90€/P

*Légumes de saison rôtis 12.50€/Kg

*Gratin Dauphinois 250g la part 12.50€/Kg

*Poêlée de pomme grenailles 10.50€/Kg

*Ratatouille maison 12.50€/Kg

*Lingot de polenta aux morilles 1€/P



PLATS UNIQUES:

TARTIFLETTE 7.90€/P

POMME DE TERRE, LARDONS, OIGNONS, CREME, VIN BLANC.

POULET BASQUAISE 7.90€/P

CUISSE DE POULET, RIZ A LA TOMATE, COURGETTES, POIVRONS, OIGNONS, TOMATE PROVENCALE.

CHOUROUTE GARNIE 7.90€/P

CHOUX CUISINE AUX LARDONS ET AU VIN BLANC, MORCEAU DE PETIT SALEE, DEMI SAUCISSE FUMEE, DEMI SAUCISSE DE FRANCFORT, MORCEAUX DE SAUCISSON À L'AIL, POMME DE TERRE (CHOUROUTE ROYALE AVEC JARRETON +3€ LA PART)

CHOUROUTE DE LA MER 14.80€/P

CHOUX CUIT ASSAISONNER AU VIN BLANC FRUIT DE MER, FILET DE LIEU FUME, CABILAUD, SAUMON, SAUCE VIN BLANC, GAMBAS SAUVAGE.

JAMBALAYA DE POULET 8€90/P

CUISSE DE POULET, SAUCISSE FUME, CREVETTES, RIZ CUIT, CHORIZO, POIVRONS, OIGNONS, COURGETTES

ROUGAILLE DE SAUCISSES 7.90€/P

RONDELLES DE, SAUCISSE OIGNON, SAUCISSE FUMEE, MERGUEZ ; RIZ MARQUANT DE LEGUMES, COURGETTE FARCIE.

ALIGOT SAUCISSE 8.90€/P

ALIGOT A LA TOMME FRAICHE, SAUCISSE OIGNONS, SAUCISSON A L'AIL.

POULET VALLEE D'AUGE 8€90/P

CUISSE DE POULET, POMME FRUIT RÔTI, ECRASE DE POMME DE TERRE, SAUCE AU CIDRE

CUISSE DE CANARD CONFITE 10.90€/P

CUISSE DE CANARD CONFITE DANS LA GRAISSE, SAUCE ECHALOTTE, POELEE SALARDAISE

COLOMBO DE FILET MIGNON DE PORC 8€90/P

BROCHETTE DE FILET MIGNON DE PORC, RIZ PARFUME EPICE COLOMBO, COURGETTES, POIVRON, CHORIZO.

POULE AU POT 10.50€/P

DECOUPE DE POULE, RIZ, POMME DE TERRE, CAROTTE, POIREAU, NAVET, SAUCE IVOIRE.

PAËLLA 10.50€/P

CUISSE DE POULET, RIZ AU SAFRAN, MOULE, ENCORNET, CHORIZO, PETIT POIS, GAMBAS SAUVAGE.

COUSCOUS ROYAL 10.90€/P

POULET, BŒUF, AGNEAUX, MERGUEZ, LEGUMES ET SEMOULE.

TAJINE D'AGNEAU AUX LEGUMES 13.90€/P

SAUTE D'AGNEAU SANS OS, AUBERGINES, COURGETTES, POIVRONS, CITRONS, RAISIN, POIS CHICHE, SEMOULE.

