Les plats préparés à réchauffer

LES POISSONS

Saumon sauce Hollandaise	6.80 € la part
Saumon sauce au choix	6.00 € la part
Filet de Julienne sauce au choix	5.50 € la part
Filet de Sole sauce au choix	6.80 € la part
Dos de Cabillaud sauce au choix	6.80 € la part

Les sauces proposées avec les poissons:
Ciboulette, framboise, bercy, cidre, aurore, armoricaine, etc...

LES VIANDES EN SAUCES

Rôti de porc en sauce et ses légumes	5.80 € la part
Rôti de veau en sauce et ses légumes	7.00 € la part
Poitrine de veau farçie en sauce et ses légumes	6.00 € la part
Magret de canard en sauce et ses légumes	7.00 € la part
Pintade ou cannette farçie en sauceet ses légumes	6.00 € la part

Les sauces proposées avec les viandes:
Normande, champignon, poivre, normande, etc...

LES DESSERTS

Fraisier et son coulis	2.30 € la part
Framboisier et son coulis	2.30 € la part
Poirier et son coulis	1.95 € la part
Mousse individuelle au choix (passion, framboise, poire chocolat, fraise, etc...)	3.00 € la part
Tartelette aux pommes, far Breton, créme brûlé	1.00 € la part

BUFFET FROID 8.60€ PAR PERSONNE (minimum 5 personnes)

Crudités (8 variétés)
Charcuterie (6 variétés)
Poulet rôti ou Rôti de porc
Fromage (camembert, vache qui rit)
} 8.80 €/personne

Fournit avec: Pain, mayonnaise, cornichons, beurre

Crudités	2.30 €/personne
Charcuterie	3.20 €/personne
Poulet rôti et/ou rôti de porc	2.30 €/personne
Plateau de fromage	1.60 €/personne
Menu enfant : 1 chipolata ou 1 steack haché + légumes + 1 mousse au chocolat	4.50 €/personne

TARIFS 2021

LA P'TITE BOUCHERIE

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR - FABRICANT

Profitez de notre offre vous proposant la découpe et transformation d'un demi porc d'environ 45 kg au prix de 3,80€ le kilo seulement !
Cette offre sera effective toute l'année, vous pourrez ainsi économiser tout en vous faisant plaisir.

Vous pouvez bénéficier d'un ensemble composé de :

Saucisses,Chipolatas,Saucisses fumées,Pâté de campagne, Côtes de porc,Rôti de porc,Escalopes de porc,Filet mignon, Rouelle,Poitrine en tranche ou morceaux, Jarrets (avant & arrière),Pieds (avant & arrière)

Nous pouvons moduler l'offre en fonction de vos préférences!

N'HESITEZ PAS A COMMANDER !

YANNICK BOURGEAIS
6, place St Gentien
56220 Pluherlin
02 97 43 33 96
http://www.laptiteboucherie.fr

TARIFS 2021

N'hésitez pas à demander un devis pour vos communions, repas associatif, repas de famille, mariage...

Yannick Bourgeais

Les plats préparés à réchauffer

AMUSES BOUCHES fait maison

Toasts	0.50 € la part
Petits fours salés	0.50 € la part
Verrine	0.70 € la part

ENTREES fait maison

Ananas surprise	4.30 € la pièce
Melon fraîcheur	4.30 € la pièce
Avocat au crabe	2.00 € la pièce

POISSONS FARCIS (préparés et cuisinés maison)

Saumon farci sur plat	6.10€/la part
Lieu farci sur plat	5.70€/la part
Terrine de saumon sur plat	4.70€/la part
Terrine de St Jacques sur plat	5.50€/la part

POISSONS CUISINÉS MAISON (préparés et cuisinés maison)

Coquille de poisson	3.30 € la pièce
Coquille de St Jacques	3.80 € la pièce
Coquille de St Jacques aux petits légumes	3.80 € la pièce
Feuilletté de St Jacques aux petits légumes	4.10 € la pièce
Bouchées aux fruits de mer	3.60 € la pièce
Terrine de saumon	19.50 €/kg
Terrine de St Jacques	23.50 €/kg
Coquille de saumon ou crabe ou crevette (froide)	2.70 € la pièce

Tous les produits sont cuisinés maison

LES VOLAILLES DÉSOSSÉES

TARIFS 2021

(désossées et reconstituées)

Canette: Pêche ou poire ou pommes	14.50 €/kg
Canette: Fruits des bois ou raisin ou marron	15.50 €/kg
Canette: Fôrestiére (Mélange de champignons)	17.50 €/kg
Pintade: Pêche ou poire ou pommes	14.50 €/kg
Pintade: fruits des bois ou raisin ou marron	15.50 €/kg
Pintade: Fôrestiére (Mélange de champignons)	17.50 €/kg

(Possibilité de farçir aux cêpes ou au foie gras, prix suivant les cours)

SPECIALITES BOUCHERES CRUES fait maison

Rôti de porc Orloff	17.20 €/kg
Rôti de porc aux 3 fruits	15.00 €/kg
Feuilletté de veau Orloff	25.00 €/kg
Rôti de boeuf au Roquefort	30.00 €/kg

LES PLATS TRADITIONNELS (préparés et cuisinés maison)

Couscous garni	6.20€/la part
Paëlla garni	5.70€/la part
Choucroute garnie	5.50€/la part
Langue de boeuf sauce Madére	5.00€/la part
Bourguignon	4.30€/la part
Blanquette de porc	3.90€/la part
Blanquette de veau	4.70€/la part
Coq au vin	5.00€/la part
Poulet basquaise	4.50€/la part
Jambon à l'os	4.50€/la part
Rougaille saucisse	4.60€/la part
Légumes proposées au choix:	1.60€/la part

Pôelée forestiére, haricots verts, gratin Dauphinois,Pomme de terre sautées, carottes au beurre, pomme Dauphine, tomates provençale, ratatouille, fagots de haricots vert.

http://www.laptitebouchерie.fr