

ARTISAN



BOUCHER



LA

CARTE

TRAITEUR



COCKTAIL



- PAIN DE CAMPAGNE PAYSAN 25,95€
- PAIN SURPRISE (60 sandwichs) 27,95€
- MINIS SANDWICHES (20 pièces) 32,95€
- MINIS GRILLONS (le kilo) 18,95€
- ASSIETTE APÉRO DE CHARCUTERIE FINE 7,95€
(jambon, saucisson au piment d'Espelette, boudin noir, minis grillons, chorizon, andouille - 6 pers)
- ASSIETTE «**TAPAS CÉCILIENS**» 5,95€
(saucisson sec de bœuf, bœuf séché, chèvre de Sainte Cécile)
- PLATEAU DE VERRINES DE CRUDITÉS (10 pièces) 13€
- CARPACCIO DE BŒUF (le kilo) 28,95€
- PLATEAU DE MINIS NAVETTES GARNIES (20 pièces) 25,00€



ENTRÉES CHAUDES

- COQUILLE SAINT JACQUES (180g) 3,55€
- BOUCHÉE À LA REINE (ris de veau) 4,15€
- CASSOLETTE SAINT JACQUES AUX PETITS LÉGUMES 6,05€
- GRATIN DE FRUITS DE MER 5,10€
- ANNEAUX D'ENCORNET À L'ESPAGNOL **NOUVEAU** 4,75€

ENTRÉES FROIDES



- COQUILLE MACÉDOINE SURIMI 3,15€
- COQUILLE DE POISSON FROID MAYONNAISE 3,50€
- ASSIETTE OCÉANE 5,80€
(3 crevettes, terrine de poisson, saumon fumé, crème ciboulette, beurre)
- ASSIETTE TERRE & MER 6,20€
(terrine de poisson, saumon fumé, 3 crevettes, jambon fin, mousson de canard, tartare de tomate, beurre, crème ciboulette)
- SURPRISE DE SAINT JACQUES sur son lit de salade et ses crevettes **NOUVEAU** 6,35€
- ASSIETTE DUO (2 crudités et 3 charcuteries au choix) **NOUVEAU** 5,00€
- ASSIETTE DE SAISON 5,55€
(1/4 de melon, jambon fin, 1 crudité, beurre, 1/2 œuf mimosa)
- ASSIETTE ANGLAISE 3,15€
(andouille, saucisson sec, saucisson à l'ail, jambon blanc, jambon de campagne, pâté)



POISSONS

- FILET DE RAIE SAUCE À L'AIL **NOUVEAU** 5,65€
- DOS DE MERLU SAUCE PETITS LÉGUMES 5,85€
- JOUE DE CABILLAUD FAÇON BLANQUETTE **NOUVEAU** 5,55€
- DUO DE SAUMON ET MERLU CRÈME 5,05€

PLATS CUISINÉS



- ROUGAIL SAUCISSES 4,75€
- COLOMBO DE PORC OU POULET 5,15€
- SAUTÉ DE VOLAILLE MASSALA 5,00€
- JAMBON À L'OS RÔTI SAUCE POIVRE (minimum 30 pers) **NOUVEAU** 6,25€
- POULET BASQUAISE 4,95€
- COQ AU VIN 5,25€
- CIVET DE BŒUF 5,25€
- LANGUE DE BŒUF 4,80€
- JOUE DE BŒUF AU JUS 5,50€
- JAMBON AU PORTO 4,10€
- SUPRÊME DE PINTADE AUX CÈPES 5,95€
- RÔTI DE DINDE ORLOFF 4,55€
- MIGNON DE PORC À LA CRÈME D'AIL 5,15€
- NOIX DE JOUE DE PORC CHASSEUR 5,95€
- RÔTI DE VEAU AUX MORILLES 5,75€
- VEAU MARENGO OU BLANQUETTE 5,35€
- COUSCOUS 3 VIANDES (merguez, boulettes d'agneau, poulet) 6,50€
- PAËLLA (poulet, porc, gambas) 6,50€
- TARTIFLETTE (400g) 5,15€
- CHOUCROUTE (Francfort, jarret, saucisson à l'ail, pommes de terre) 6,15€
- CHOUCROUTE DE LA MER **NOUVEAU** 7,95€
- CASSOULET (joue de porc confite, saucisson à l'ail, saucisse) 5,95€
- PORCELET FARCI (minimum 20 pers) 5,95€

-> **SUR COMMANDE POUR UN MINIMUM DE 10 PERSONNES.**

GARNITURES



- POMMES DAUPHINES **MAISON NOUVEAU** 1,55 €
- CHAMPIGNONS FRAIS SAUTÉS 1,35 €
- TOMATES PROVENÇALES 0,75 €
- GRATIN DE POMMES DE TERRE EN PLAT (200g par personne) 1,50 €
- POMMES DE TERRE GRENAILLES 1,35 €
- FAGOTS D'HARICOTS VERTS 1,20 €
- RIZ BLANC 1,25 €
- RATATOUILLE 1,30 €
- SEMOULE AUX RAISINS 1,20 €
- MOGETTE 0,80 €
- CHIPS 0,50 €
- SALADE VERTE / VINAIGRETTE 0,45 €



PAINS & PÂTISSERIES

- PAIN (1/4 par personne) 0,30 €
- BAGUETTE (1/2 par personne) 0,50 €
- BOULE TRANCHÉE (1 pour 5 personnes) 0,40 €
- TARTE AUX POMMES **MAISON NOUVEAU** 1,55 €
- ÉCLAIR CAFÉ OU CHOCOLAT 1,70 €
- TRIO DE MIGNARDISES 2,95 €
- TARTE AUX FRAISES DE SAISON **MAISON NOUVEAU** 2,30 €
- FRAISIER - POIRIER 3,10 €
- > **AUTRE GÂTEAU, NOUS CONSULTER**

COMPOSEZ VOS BUFFETS FROIDS



SALADES COMPOSÉES

CRUDITÉS TRADITIONNELLES

- CAROTTES À LA CRÈME
- PIÉMONTAISE
- VENDÉENNE (choux, lardons, saucisse Francfort, tomates, Emmental, raisins)
- EXOTIQUE (riz, tomates, Emmental, jambon blanc, maïs)
- BOUCHÈRE (pommes de terre, œuf, tomates, boeuf cuit)
- COLESLAW
- PÂTES JAMBON EMMENTAL
- TABOULÉ
- RIZ AU CRABE (riz, chair de crabe, tomates)
- PÊCHEUR

2,50 €/250g

CRUDITÉS SUPÉRIEURES

- MARCO POLO (pâtes, surimi, poivrons, tomates)
- MONTBÉLIARDE (pommes de terre, œuf, tomates, saucisse fumée)
- 2 SAUMONS (pommes de terre, pommes, saumon cuit, saumon fumé, tomates)
- PERLES MARINES
- CAMARGUAISE (riz, maïs, tomates, surimi, concombre, carottes)
- DUO TOMATES MOZZARELLA (en saison)

2,90 €/250g

VIANDES FROIDES



- RÔTI DE BŒUF (2 tranches), RÔTI DE PORC, JAMBON FIN, GRILLONS, CUISSE DE POULET RÔTI, RÔTI DE DINDE

2 viandes au choix

2,60 €

3 viandes au choix

3,50 €



FROMAGES

- CAMEMBERT ET BEURRE (1 portion) 0,55 €
- PLATEAU 3 FROMAGES (camembert, chèvre, emmental, beurre) 1,30 €
- PLATEAU 5 FROMAGES (camembert, chèvre, emmental, bleu, St Paulin, beurre) 1,90 €



LES BUFFETS FROIDS

LE TRADITIONNEL

SALADES COMPOSÉES
2 VIANDES FROIDES AU CHOIX
MOGETTE ET/OU CHIPS
FROMAGE ET BEURRE PORTION
TARTELETTE AUX POMMES OU SALADE DE FRUITS
PAIN (boule tranchée) ET CONDIMENTS


9,95 €



LE GOURMAND

SALADES COMPOSÉES
TERRINES PÂTÉ RILLETTES
3 VIANDES FROIDES AU CHOIX
MOGETTE ET/OU CHIPS
PLATEAU 3 FROMAGES
ÉCLAIR OU TARTE AUX FRUITS
PAIN (boule tranchée) ET CONDIMENTS

12,95 €



VENEZ NOUS RETROUVER AU MAGASIN !

mardi au samedi
8h30 - 12h45 / 16h00 - 19h00

dimanche
9h00 - 12h30

Je sélectionne la viande bovine d'éleveurs locaux :

Gilbert et Jocelyn CROUÉ, Charles HERBRETEAU
Alban PICARD et Benoît GRENET

02.51.40.24.21

17 bis, place de la Mairie, 85 110 SAINTE CÉCILE
www.boucherie-cecilienne.fr

Le Boeuf Cécilien est une marque partenaire de la Charte Privilege.



Tarifs applicables au 01.01.2019



SAINTE CÉCILE 02 51 40 24 21

