







TRAITEUR

BOUCHERIE - CHARCUTERIE

Christophe Gros

et son équipe pour vous servir !

05 63 65 81 36

Aux Portes du Quercy



rue Louis Pernon
LAFRANÇAISE

christophe@boucherie-gros.fr

TARIFS OCTOBRE 2026

BOISSONS APERITIVES

Punch maison classique ou Punch curaçao 30cl/pers. Mis en vasque ..... 2.40€/pers
Marquisette maison : vin blanc sec, jus de citrons, rondelle de citron jaune 30cl/pers. 1.60€/pers

LES FORMULES COCKTAILS

Plaque de quiche Lorraine ou quiche au poireau ou flamenkuche..... 60€
Plaque de Pizza jambon champignons ou végétarienne ou jambon cru ananas ..... 54€
(la plaque de 25 personnes environs : découpée et présentée en 120 petits toasts)

Formule de 3 toasts par personne ..... 3.40 €/pers
Formule de 4 toasts par personne..... 4.40 €/pers
Formule 4 pièces/pers : de 2 pièces quiches et 2 pièces de pizza ..... 3.00 €/pers
Verrine cocktail (pièce de 6ml) à base de crabe , guacamole , tomate ..... 2.20 €/pers
Verrine cocktail (pièce de 6ml) à base de mousse foie et chutney de figue..... 2.20 €/pers
Verrine cocktail (pièce de 6 ml) à base de tartare de saumon et mousse citronnée... 2.20 €/pers
Bruschetta Tartare Tomate Parmesan Basilic..... 1.20 €/pers
Pan con tomate : pain toasté avec sauce tomate, ail, jambon Serrano posé dessus..... 1.20 €/pers
Assortiment de 4 à 5 sortes de Tapas cocktail 25gr/pers..... 2.00 €/pers
Assortiment de 4 à 5 sortes de Charcuteries cocktail 25gr/pers ..... 1.80 €/pers
Assortiment de 4 à 5 sortes de Légumes cocktail 30gr/pers..... 1.30 €/pers

QUELQUES FORMULES SPECIAL COCKTAIL DINATOIRE

Verrine de crudité à 70grs pièce (exp : salade chutney crevette) ou autre crudité..... 2.50€/pers
Mini duo en cubes de viande marinée (formule à 50grs/pers) bœuf/blanc de poulet 3.00€/pers
Mini bâtonnet de 2 sortes de fromage (formule à 30grs/pers) ..... 1.60€/pers
Assortiment de 3 mignardises par personne..... 3.30€/pers

LES ENTREES CRUDITES (200grs/pers)

Salade Céleri – crabe-ananas..... 3.80€/pers
Salade Niçoise (mélange de légumes , thon , œuf dur, anchois , vinaigrette)..... 3.80€/pers
Salade de choux-carotte et raisins de Corinthe..... 3.80€/pers
Salade piémontaise (pomme de terre, œufs durs, tomate, cornichons mayonnaise) ..... 3.80€/pers
Salade parisienne (pomme de terre , dés de jambon, dés de gruyère, tomate, moutarde).... . 3.80€/pers
Salade de perle marine (petites pâtes, œufs de truite, crabe)..... 3.80€/pers
Salade chutney crevettes (crudités, pousse bambou, ananas, crevettes, sauce aigre doux).. 3.80€/pers
Salade de crabe , ananas , carotte ..... 3.80€/pers
Salade de bœuf (viande de pot au feu assaisonnée en gelée) ..... 3.80€/pers
Salade de pâtes au saumon ou au thon ..... 3.80€/pers
Salade de pâte à l'italienne (pâte jambon sec, olives) ..... 3.80€/pers
Salade de légumes (mélange de légumes croquants, vinaigrette aux agrumes)..... 3.80€/pers
Salade toscane (cœur d'artichaut, tomate confite, tomate fraiche, olives) ..... 3.80€/pers
Salade de riz (riz, thon, maïs, olives, poivron, tomate, œuf dur)..... 3.80€/pers
Taboulé ..... 3.00€/pers

LES FORMULES VIANDES FROIDES SUR PLAT

Formules à 75grs/pers (rôti de bœuf cuit , rôti de porc cuit , magret cuit + mayo,moutarde).... 3.90€/pers
Formules à 100grs/pers (rôti de bœuf cuit , rôti de porc cuit , magret cuit + mayo,moutarde).. 4.80€/pers

LES PLATS DE CHARCUTERIE

3 sortes de charcuteries avec jambon de pays présentées sur plat (50gr/pers)..... 2.70€/pers
5 sortes de Charcuteries avec jambon de pays présentées sur plat (75gr/pers) ..... 3.80€/pers
6 sortes de Charcuteries avec jambon de pays présentées sur plat (100gr/pers) ..... 4.60€/pers

LES SALADES COMPOSEES

Salade fraîcheur *(salade verte, oeufs durs, avocat, maïs, féta, tomates confites, crevettes)* ..... 4.60€/pers
Salade de gésiers *(salade verte, gésier, magret sec, croûtons à l'ail, tomate, noix)* ..... 6.20€/pers
Salade Gasconne *(salade verte, cou farci, gratons de canard, magret sec, tomate)* ..... 6.70€/pers

LES FORMULES FOIE GRAS

Plat de foie gras (40gr), présenté avec sa gelée et décors ..... 4.60€/pers
Plat de foie gras (50gr), présenté avec sa gelée et décors ..... 5.60€/pers

LES PLATS DE POISSONS FROIDS

Plat de saumon fumé présenté en chiffonnade (80gr/pers) ..... 4.80€/pers
Rosace de saumon marinée à l'aneth sur tatin arlésienne (individuel : 120 gr/pers) .. 5.20€/pers
Darne de colin dressée en plat avec œuf mimosa, crevette (la part de 100 gr/pers)..... 5.40€/pers
Saumon mariné dressé en plat (100 gr/pers) ..... 5.50€/pers
Darne de saumon dressée en plat avec œuf mimosa, crevette(la part de 100 gr/pers)... 6.00€/pers

LES POISSONS CHAUDS

Filet de merlu sauce beurre blanc..... 5.60€/pers
Pavé de lieu noir sauce aux petits légumes ..... 5.60€/pers
Dos de cabillaud à la crème de poireau..... 5.80€/pers
Filet de grenadier sauce beurre blanc..... 5.90€/pers
Pavé de sandre sauce au vin blanc ..... 6.20€/pers
Pavé de saumon à l'oseille..... 6.20€/pers
Paupiette de saumon à l'oseille ..... 6.40€/pers
Timbale de sole aux St jacques sauce basilic..... 6.50€/pers
Paupiette de raie sauce poivrons doux ..... 6.50€/pers
Coquille St jacques à gratiner ou Aumônière St Jacques..... 6.80€/pers
Rôti de lotte au chorizo sauce Nantua ..... 7.20€/pers
Possibilité d'accompagnement : Tatin de tomates confites..... 2.70€/pers

LES PLATS CHAUDS

Rougail saucisse (140grs cuit + sauce)..... 4.80€/pers
Rôti de porc cuit tranché sauce forestière 200grs/pers ..... 4.90€/pers
Colombo de porc (140grs cuit + sauce)..... 4.90€/pers
Porc au Caramel ..... 4.90€/pers
Lasagnes aux pâtes fraîches maison 300grs/pers ..... 5.50€/pers
Fondant de poulet farci aux cèpes (part de 150gr/pers) sauce forestière ..... 5.50€/pers
Poulet basquaise ou poulet au citron (cuisse entière)..... 5.60€/pers
Rôti de canette farci olive et tomate confite 160gr/pers (sauce au olive)..... 5.80€/pers
Hachis Parmentier de canard maison 300grs/pers..... 6.00€/pers
Paupiette de veau aux champignons 180gr/pers ..... 6.00€/pers
Suprême de poulet sauce morilles..... 6.00€/pers
Lasagne de canard maison 300grs/pers..... 6.20€/pers
Moelleux de poulet farci au foie gras sauce périgourdine ..... 6.20€/pers
Bœuf bourguignon 200gr/pers ..... 6.40€/pers
Dodine de pintade (cuisse de pintade désossé et farci au girole) sauce forestière .... 6.40€/pers
Cuisse de canard sauce à l'orange ou aux pêches ou aux olives ..... 6.80€/pers
Rôti de veau cuit et chaud sauce madère180 gr/pers ..... 6.90€/pers
Cochon de lait désossé et farci (farce forestière ou farce aux fruits)..... 6.90€/pers
Colombo de veau 200 gr/pers ..... 6.90€/pers
Sauté de veau aux champignons ou blanquette sauce blanche 200gr/pers ..... 6.90€/pers
Confit de cuisse de canard (pièce) ..... 6.90€/pers

LES PLATS CHAUDS (suite)

Cuisse de canette farcie brisure de morilles (cuisse semi-désossé) sauce morille..... 7.20 €/pers
½ Magret de canard cuit sauce fruits rouges (180 grs magret/pers et mis sous vide). 7.40 €/pers
Tournedos de filet de canard cuit sauce forestière (pièce de 150gr/pers sous vide).. 7.50 €/pers
Rôti de veau farci aux cèpes cuit sauce forestière 180gr/pers ..... 8.50 €/pers
Grenadin de veau cuit sauce aux morilles (pièce de 160grs et mis sous vide) .....10.50 €/pers
Tournedos de bœuf cuit sauce poivrade (pièce de 170grs et mis sous vide) .....11.00 €/pers
Souris d'agneau cuisinée (*sauce thym , gingembre 300gr pièce)* .....11.50 €/pers

LES ACCOMPAGNEMENTS CHAUDS (200grs/pers)

Pâtes fraîches cuites (tortis) 200grs/pers... 1.80€/pers
Haricots blancs cuisinés à la tomate..... 2.50€/pers
Rosace de pomme de terre (60gr/pièce)... 2.00€/pers
Pomme dauphine maison (150gr/pers).... 2.80€/pers
Gratin de courgettes en plat (200gr/p.)..... 3.00€/pers
Gratin dauphinois en plat (200gr/pers.) ...3.00€/pers
Gratin dauphinois individuel de 120grs .. 2.50€/pers
Gratin dauphinois aux cèpes(200gr/pers.) 4.20€/pers
Poêlée de pomme sarladaise champignon 2.80€/pers
Pommes grenailles champignons, h.vert ..3.00€/pers
Flan de patate douce individuel (120 gr)..2.20€/pers
Fagot de haricots verts (50 grs) .....1.80€/pers
½ tomate provençale (50 grs) ..... 0.80€/pers
Poêlée de cèpes (50 grs).....2.80€/pers
Riz blanc ou riz pilaf (200gr/pers.).....1.60€/pers
Rizotto (200grs/pers.) .....2.60€/pers

LES PLATS UNIQUES

Tagine *« Poulet » avec ses légumes et fruits + semoule* .....8.50€/pers
Tagine *« agneau » ou « veau » avec ses légumes et fruits + semoule* .....9.00€/pers
Aligot (280 gr) – **saucisse cuite** (150grs) .....8.80€/pers
Cassoulet (part de 500 gr/pers) *Manchon de canard, saucisse, lard, saucisson à l'ail, couenne* ..8.80€/pers
Cassoulet (part de 500 gr/pers) *idem + cuisse de canard*..... 10.50€/pers
Choucroute *Choux, jarret, Morteau, saucisse fumée, francfort, poitrine, pomme de terre* .....9.00€/pers
Paëlla (part de 500 gr/pers) *Porc, poulet, sèches, grosses gambas, poivron, chorizo, légumes*..8.70€/pers
Fideuà paëlla aux pâtes *(gros spaghettis) et mêmes ingrédients que la paëlla*..... 8.70€/pers
Coucous *Poulet, agneau, merguez, légumes, semoule* .....9.00€/pers
(tarifs applicables sur les plats uniques sur commande entre 8 personnes minimum et 80 personnes)

FROMAGES

Plateau de fromage : Comté, cantal, brie, chèvre, etc ... (40gr /pers) ....2.00€/pers
Salade verte (les 50grs) ..... 0.80€/pers

LES DESSERTS (80grs/pers)

Tarte aux pommes ..... 2.00€/pers
Croustade aux pommes ou tarte multifruits ..... 2.50€/pers
Tarte pommes citron vert caramel / tarte au citron meringuée / tarte poire amandine..... 2.80€/pers
Tarte framboise (selon la saison) / tarte aux fraises (selon la saison) ..... 2.80€/pers
Royal chocolat ..... 3.20€/pers
Entremet croustillant exotique ..... 3.20€/pers
Croustillant au chocolat ..... 3.20€/pers
Craquant crème brûlée et fruits rouges ..... 3.20€/pers
Gâteau aux trois chocolats ou gâteau aux fruits rouges type «fraisier» ou «framboisier» ..... 3.40€/pers

Pour information : location vaisselle : le « complet* » rendu sale..... 3.00 €/pers
*1 assiette plate, 1 assiette à dessert, 1 verre à vin , 1 verre à eau, 1 flûte à champagne, couverts, carafes, corbeille à pain, (20cts par assiette supplémentaire)

INFOS LIVRAISON :
Entre 8 et 15 kms - 10.00€
Entre 15 et 25 kms - 20.00€
Entre 25 et 35 kms - 25.00€

Tous nos prix sont TTC avec TVA à 5.5%
Pour les repas servis, les tarifs appliqués seront avec une TVA à 10%.
Devis personnalisé sur demande - Tarifs du 01 Octobre 2026 au 30 Avril 2027

CREATION - IMPRESSION - GRAFFIC - 06 16 05 90 37 - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE