

LES PLATS CHAUDS (suite)

Cuisse de canette farcie brisure de morilles (cuisse semi-désossé) sauce morille.....	6.80€/pers
½ Magret de canard cuit sauce fruits rouges (180 grs magret/pers et mis sous vide) ..	7.00€/pers
Tournedos de filet de canard cuit sauce forestière (pièce de 150gr/pers sous vide) ..	7.20€/pers
Rôti de veau farci aux cèpes cuit sauce forestière 180gr/pers.....	7.60€/pers
Grenadin de veau cuit sauce aux morilles (pièce de 160grs et mis sous vide)	9.00€/pers
Tournedos de bœuf cuit sauce poivrade (pièce de 170grs et mis sous vide)	9.40€/pers
Souris d'agneau cuisinée (sauce thym, gingembre 300gr pièce).....	9.90€/pers

LES ACCOMPAGNEMENTS CHAUDS (200grs/pers)

Pâtes fraîches cuites (tortis) 200grs/pers... 1.70€/pers	Poêlée de pomme sarladaise champignon 2.60€/pers
Haricots blancs cuisinés à la tomate..... 2.20€/pers	Pommes grenailles champignons, h. vert .. 2.80€/pers
Rosace de pomme de terre (120gr/pièce).. 2.50€/pers	Flan de patate douce individuel (120 gr) .. 2.00€/pers
Pomme dauphine maison (150gr/pers) 2.50€/pers	Fagot de haricots verts (50 grs) 1.70€/pers
Gratin de courgettes en plat (200gr/p.) 2.80€/pers	½ tomate provençale (50 grs) 0.70€/pers
Gratin dauphinois en plat (200gr/pers.) ... 2.80€/pers	Poêlée de cèpes (50 grs)..... 2.70€/pers
Gratin dauphinois individuel de 120grs .. 2.40€/pers	Riz blanc ou riz pilaf (200gr/pers.) 1.50€/pers
Gratin dauphinois aux cèpes(200gr/pers.) 4.00€/pers	Rizotto (200grs/pers.) 2.50€/pers

LES PLATS UNIQUES

Tagine « Poulet » avec ses légumes et fruits + semoule	7.50€/pers
Tagine « agneau » ou « veau » avec ses légumes et fruits + semoule	8.20€/pers
Aligot (280 gr) – saucisse cuite (150grs).....	8.00€/pers
Cassoulet (part de 500 gr/pers) <i>Manchon de canard, saucisse, lard, saucisson à l'ail, couenne</i> ..	8.00€/pers
Cassoulet (part de 500 gr/pers) <i>idem + cuisse de canard</i>	9.80€/pers
Choucroute Choux, jarret, Morteau, saucisse fumée, francfort, poitrine, pomme de terre	8.00€/pers
Paëlla (part de 500 gr/pers) <i>Porc, poulet, sèches, grosses gambas, poivron, chorizo, légumes</i> ..	8.50€/pers
Fideuà paëlla aux pâtes (gros spaghettis) et mêmes ingrédients que la paëlla.....	8.50€/pers
Coucouc Poulet, agneau, merguez, légumes, semoule	8.50€/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)	1.80€/pers
Salade verte (les 50grs)	0.80€/pers

LES DESSERTS (80grs/pers)

Tarte aux pommes	1.80€/pers
Croustade aux pommes ou tarte multigrains	2.30€/pers
Croustillant au chocolat / royal chocolat	2.60€/pers
Tarte pommes citron vert caramel / tarte au citron meringuée / tarte poire amandine	2.60€/pers
Tarte framboise (selon la saison) / tarte aux fraises (selon la saison)	2.60€/pers
Craquant crème brûlée et fruits rouges / entremet croustillant exotique	2.60€/pers
Gâteau aux trois chocolats ou gâteau aux fruits rouges type «fraisier» ou «framboisier»	3.00€/pers

Pour information : location vaisselle : le « complet* » rendu sale..... 2.80 €/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)

Tous nos prix sont TTC avec TVA à 5.5%
Pour les repas servis, les tarifs appliqués
seront avec une TVA à 10%.

**2 Adresses
pour vous servir**
Devis personnalisé sur demande

LAFRANÇAISE : 05 63 65 81 36

MEAUZAC : 05 63 31 64 93

christophe@boucherie-gros.fr

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

TARIFS 2025

du 01 Mai au 30 Septembre 2025



Christophe Gros

et son équipe pour vous servir !



TRAITEUR BOUCHERIE - CHARCUTERIE

LAFRANÇAISE - MEAUZAC

BOISSONS APERITIVES

Punch maison classique ou Punch curaçao 30cl/pers. Mis en vasque 2.20€/pers
Marquissette 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..... 56€
Plaque de Pizza jambon champignons ou végétarienne ou jambon cru ananas 50€
(la plaque de 25 personnes environs : découpée et présentée en 120 petits toasts)
Formule de 3 toasts par personne3.00 €/pers
Formule de 4 toasts par personne.....3.90 €/pers
Formule 4 pièces/pers : de 2 pièces quiches et 2 pièces de pizza2.60 €/pers
Verrine cocktail (pièce de 6ml) à base de crabe , guacamole , tomate2.00 €/pers
Verrine cocktail (pièce de 6ml) à base de mousse foie et chutney de figue.....2.00 €/pers
Verrine cocktail (pièce de 6 ml) à base de tartare de saumon et mousse citronnée...2.00 €/pers
Bruschetta Tartare Tomato Parmesan Basilic.....1.00 €/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.....1.80 €/pers
Assortiment de 4 à 5 sortes de Charcuteries cocktail 25gr/pers1.70 €/pers
Assortiment de 4 à 5 sortes de Légumes cocktail 30gr/pers.....1.20€/pers

QUELQUES FORMULES SPECIAL COCKTAIL DINATOIRE

Verrine de crudité à 70grs pièce (exp : salade chutney crevette) ou autre crudité..... 2.20€/pers
Mini duo en cubes de viande marinée (formule à 50grs/pers) bœuf/blanc de poulet 2.40€/pers
Mini bâtonnet de 2 sortes de fromage (formule à 30grs/pers) 1.60€/pers
Assortiment de 3 mignardises par personne..... 2.80€/pers

LES ENTREES CRUDITES (200grs/pers)

Salade Céleri – crabe-ananas..... 3.50€/pers
Salade Niçoise (mélange de légumes , thon , œuf dur, anchois , vinaigrette)..... 3.50€/pers
Salade de choux-carotte et raisins de Corinthe 3.50€/pers
Salade piémontaise (pomme de terre, œufs durs, tomate, cornichons mayonnaise) 3.50€/pers
Salade parisienne (pomme de terre , dés de jambon, dés de gruyère, tomate, moutarde).... 3.50€/pers
Salade de perle marine (petites pâtes, œufs de truite, crabe)..... 3.50€/pers
Salade chutney crevettes (crudités, pousse bambou, ananas, crevettes, sauce aigre doux).. 3.50€/pers
Salade de crabe , ananas , carotte 3.50€/pers
Salade de bœuf (viande de pot au feu assaisonnée en gelée) 3.50€/pers
Salade de pâtes au saumon ou au thon 3.50€/pers
Salade de pâte à l'italienne (pâte jambon sec, olives) 3.50€/pers
Salade de légumes (mélange de légumes croquants, vinaigrette aux agrumes)..... 3.50€/pers
Salade toscane (cœur d'artichaut, tomate confite, tomate fraîche, olives) 3.50€/pers
Salade de riz (riz, thon, maïs, olives, poivron, tomate, œuf dur)..... 3.50€/pers
Taboulé 2.70€/pers

LES FORMULES VIANDES FROIDES SUR PLAT

Formules à 75grs/pers (rôti de bœuf cuit , rôti de porc cuit , magret cuit + mayo,moutarde).... 3.40€/pers
Formules à 100grs/pers (rôti de bœuf cuit , rôti de porc cuit , magret cuit + mayo,moutarde).. 4.00€/pers

LES PLATS DE CHARCUTERIE

3 sortes de charcuteries avec jambon de pays présentées sur plat (50gr/pers).....2.30€/pers
5 sortes de Charcuteries avec jambon de pays présentées sur plat (75gr/pers) 3.40€/pers
6 sortes de Charcuteries avec jambon de pays présentées sur plat (100gr/pers) 4.00€/pers

LES SALADES COMPOSEES

Salade fraîcheur (salade verte, oeufs durs, avocat, maïs, fêta, tomates confites, crevettes) 4.40€/pers
Salade de gésiers (salade verte, gésier, magret sec, croûtons à l'ail, tomate, noix) 5.90€/pers
Salade Gasconne (salade verte, cou farci, gratons de canard, magret sec, tomate) 6.40€/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) 4.60€/pers
Darde de colin dressée en plat avec œuf mimosa, crevette (la part de 100 gr/pers)..... 4.90€/pers
Rosace de saumon marinée à l'aneth sur tatin arlésienne (individuel : 120 gr/pers) .. 5.00€/pers
Saumon mariné dressé en plat (100 gr/pers) 5.00€/pers
Darde de saumon dressée en plat avec œuf mimosa, crevette(la part de 100 gr/pers)... 5.60€/pers

LES POISSONS CHAUDS

Filet de merlu sauce beurre blanc..... 5.40€/pers
Pavé de lieu noir sauce aux petits légumes 5.40€/pers
Dos de cabillaud à la crème de poireau..... 5.60€/pers
Filet de dorade sauce beurre blanc 6.00€/pers
Pavé de sandre sauce au vin blanc 6.00€/pers
Pavé de saumon à l'oseille..... 6.00€/pers
Paupiette de saumon à l'oseille 6.00€/pers
Timbale de sole aux St jacques sauce basilic..... 6.00€/pers
Paupiette de raie sauce poivrons doux 6.20€/pers
Coquille St jacques à gratiner ou Aumônière St Jacques 6.50€/pers
Rôti de lotte au chorizo sauce Nantua 7.00€/pers
Possibilité d'accompagnement : Tatin de tomates confites 2.70€/pers

LES PLATS CHAUDS

Rôti de porc cuit tranché sauce forestière 200grs/pers 4.50€/pers
Rougail saucisse (140grs cuit + sauce)..... 4.60€/pers
Colombo de porc (140grs cuit + sauce)..... 4.60€/pers
Porc au Caramel 4.60€/pers
Lasagnes aux pâtes fraîches maison 300grs/pers 4.80€/pers
Fondant de poulet farci aux cèpes (part de 150gr/pers) sauce forestière 5.20€/pers
Hachis Parmentier de canard maison 300grs/pers..... 5.40€/pers
Poulet basquaise ou poulet au citron (cuisse entière)..... 5.40€/pers
Rôti de canette farci olive et tomate confite 160gr/pers (sauce au olive)..... 5.40€/pers
Bœuf bourguignon 200gr/pers 5.40€/pers
Lasagne de canard maison 300grs/pers..... 5.60€/pers
Paupiette de veau aux champignons 180gr/pers 5.60€/pers
Suprême de poulet sauce morilles..... 5.80€/pers
Rôti de veau cuit et chaud sauce madère180 gr/pers 5.90€/pers
Moelleux de poulet farci au foie gras sauce périgourdine 5.90€/pers
Dodine de pintade (cuisse de pintade désossé et farci au girole) sauce forestière 6.00€/pers
Cochon de lait désossé et farci (farce forestière ou farce aux fruits)..... 6.00€/pers
Cuisse de canard sauce à l'orange ou aux pêches ou aux olives 6.00€/pers
Colombo de veau 200 gr/pers 6.30€/pers
Sauté de veau aux champignons ou blanquette sauce blanche 200gr/pers 6.30€/pers
Confit de cuisse de canard (pièce) 6.50€/pers