

## LES PLATS CHAUDS (suite)

Cuisse de canette farcie brisure de morilles (cuisse semi-désossé) sauce morille.....	6.60€/pers
½ Magret de canard cuit sauce fruits rouges (180 grs magret/pers et mis sous vide)	6.80€/pers
Rôti de veau farci aux cèpes cuit sauce forestière 180gr/pers.....	6.90€/pers
Tournedos de filet de canard cuit sauce forestière (pièce de 150gr/pers sous vide) ..	7.00€/pers
Caille entièrement désossée et farcie sauce aux raisins .....	7.00€/pers
Grenadin de veau cuit sauce aux morilles (pièce de 160grs et mis sous vide) .....	8.70€/pers
Tournedos de bœuf cuit sauce poivrade (pièce de 170grs et mis sous vide) .....	9.20€/pers
Souris d'agneau cuisinée (sauce thym, gingembre 300gr pièce).....	9.50€/pers

## LES ACCOMPAGNEMENTS CHAUDS (200grs/pers)

Pâtes fraîches cuites (tortis) 200grs/pers...1.70€/pers	Poêlée de pomme sarladaise champignon 2.50€/pers
Haricots blancs cuisinés à la tomate.....2.20€/pers	Pommes grenailles champignons, h.vert..2.70€/pers
Rosace de pomme de terre (120gr/pièce)..2.40€/pers	Flan de patate douce individuel (120 gr)..2.00€/pers
Pomme dauphine maison (150gr/pers) ....2.40€/pers	Fagot de haricots verts (50 grs).....1.60€/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).....2.50€/pers
Gratin dauphinois individuel de 120grs ..2.20€/pers	Riz blanc ou riz pilaf (200gr/pers.).....1.50€/pers
Gratin dauphinois aux cèpes(200gr/pers.) 3.90€/pers	Rizotto (200grs/pers.).....2.40€/pers

## LES PLATS UNIQUES

<b>Aligot</b> (280 gr) – saucisse cuite (150grs).....	7.50€/pers
<b>Cassoulet</b> (part de 500 gr/pers) <i>Manchon de canard, saucisse, lard, saucisson à l'ail, couenne</i> ..7.80€/pers	7.80€/pers
<b>Cassoulet</b> (part de 500 gr/pers) <i>idem + cuisse de canard</i> .....	9.40€/pers
<b>Tagine</b> « Poulet » avec ses légumes et fruits + semoule .....	7.50€/pers
<b>Tagine</b> « agneau » ou « veau » avec ses légumes et fruits + semoule .....	8.00€/pers
<b>Paëlla</b> (part de 500 gr/pers) <i>Porc, poulet, sèches, grosses gambas, poivron, chorizo, légumes</i> ..7.95€/pers	7.95€/pers
<b>Fideuà</b> paëlla aux pâtes (gros spaghettis) et mêmes ingrédients que la paëlla.....	7.95€/pers
<b>Coucouis</b> Poulet, agneau, merguez, légumes, semoule .....	7.95€/pers
<b>Choucroute</b> Choux, jarret, Morteau, saucisse fumée, francfort, poitrine, pomme de terre .....	7.80€/pers

(tarif appliqué entre 10 et 50 personnes)

## FROMAGES

Plateau de fromage : Comté, cantal, brie, chèvre, etc ... (40gr/pers) .....	1.80€/pers
Salade verte (les 50grs) .....	0.50€/pers

## LES DESSERTS (80grs/pers)

Tarte aux pommes .....	1.60€/pers
Croustade aux pommes ou tarte multifruits .....	2.00€/pers
Croustillant au chocolat / royal chocolat .....	2.40€/pers
Tarte pommes citron vert caramel / tarte au citron meringuée / tarte poire amandine .....	2.40€/pers
Tarte framboise (selon la saison) / tarte aux fraises (selon la saison) .....	2.40€/pers
Craquant crème brûlée et fruits rouges / entremet croustillant exotique .....	2.40€/pers
Gâteau aux trois chocolats ou gâteau aux fruits rouges type «fraisier» ou «framboisier» .....	2.80€/pers

**Pour information** : location vaisselle : le « complet\* » rendu sale.....2.60 €/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%

Tarifs du 01 Octobre 2023 au 30 Avril 2024

Devis personnalisé sur demande



# TRAITEUR

## BOUCHERIE - CHARCUTERIE



Christophe Gros

2 adresses  
pour vous servir :

**LAFRANÇAISE**  
05 63 65 81 36

**MEAUZAC**  
05 63 31 64 93

boucherie.cgros@orange.fr

TARIFS & PRESTATIONS  
**2024**  
valable du 01 Octobre 2023 au 30 Avril 2024

## BOISSONS APERITIVES

Punch maison classique ou Punch curaçao 30cl/pers. Mis en vasque .....	2.00€/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.....	50€
Plaque de Pizza jambon champignons ou végétarienne ou jambon cru ananas .....	44€ (la plaque de 25 personnes environs : découpée et présentée en 120 petits toasts)
Formule de 3 toasts par personne .....	2.95€/pers
Formule de 4 toasts par personne.....	3.90€/pers
Formule 4 pièces/pers : de 2 pièces quiches et 2 pièces de pizza .....	2.20€/pers
Verrine cocktail ( pièce de 6ml ) à base de crabe , guacamole , tomate .....	2.00€/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
Cuillère cocktail (la pièce) : émietté de confit de canard et caviar aubergine.....	1.60€/pers
Pan con tomate : pain toasté avec sauce tomate, ail, jambon Serrano posé dessus.....	1.10€/pers
Assortiment de 4 à 5 sortes de Tapas cocktail 25gr/pers.....	1.70€/pers
Assortiment de 4 à 5 sortes de Charcuteries cocktail 25gr/pers .....	1.70€/pers
Assortiment de 4 à 5 sortes de Légumes cocktail 30gr/pers.....	1.00€/pers

## QUELQUES FORMULES SPECIAL COCKTAIL DINATOIRE

Verrine de crudité à 70grs pièce ( exp : salade chutney crevette) ou autre crudité....	1.90€/pers
Mini duo en cubes de viande marinée ( formule à 50grs/pers) bœuf/blanc de poulet	2.10€/pers
Mini bâtonnet de 2 sortes de fromage ( formule à 30grs/pers ) .....	1.60€/pers
Assortiment de 3 mignardises par personne.....	2.60€/pers

## LES ENTREES CRUDITES (200grs/pers)

Salade Céleri – crabe-ananas.....	3.40€/pers
Salade Niçoise (mélange de légumes , thon , œuf dur, anchois , vinaigrette).....	3.40€/pers
Salade de choux-carotte et raisins de Corinthe .....	3.40€/pers
Salade piémontaise (pomme de terre, œufs durs, tomate, cornichons mayonnaise) .....	3.40€/pers
Salade parisienne (pomme de terre , dés de jambon, dés de gruyère, tomate, moutarde)....	3.40€/pers
Salade de perle marine (petites pâtes, œufs de truite, crabe).....	3.40€/pers
Salade chutney crevettes (crudités, pousse bambou, ananas, crevettes, sauce aigre doux)..	3.40€/pers
Salade de crabe , ananas , carotte .....	3.40€/pers
Salade de bœuf (viande de pot au feu assaisonnée en gelée) .....	3.40€/pers
Salade de pâtes au saumon ou au thon .....	3.40€/pers
Salade de pâte à l'italienne (pâte jambon sec, olives) .....	3.40€/pers
Salade de légumes (mélange de légumes croquants, vinaigrette aux agrumes).....	3.40€/pers
Salade toscane (cœur d'artichaut, tomate confite, tomate fraîche, olives) .....	3.40€/pers
Salade de riz (riz, thon, maïs, olives, poivron, tomate, œuf dur).....	3.40€/pers
Taboulé .....	2.50€/pers

## LES FORMULES VIANDES FROIDES SUR PLAT

Formules à 75grs/pers (rôti de bœuf cuit , rôti de porc cuit , magret cuit + mayo,moutarde)....	3.20€/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).....	2.00€/pers
5 sortes de Charcuteries avec jambon de pays présentées sur plat (75gr/pers) .....	3.00€/pers
6 sortes de Charcuteries avec jambon de pays présentées sur plat (100gr/pers) .....	3.80€/pers

## LES SALADES COMPOSEES

Salade de gésiers (salade verte, gésier, magret sec, croûtons à l'ail, tomate, noix) .....	5.80€/pers
Salade Gasconne (salade verte, cou farci, gratons de canard, magret sec, tomate) .....	6.30€/pers
Salade de rouget (salade verte, rouget, poivrons confits, olives, tomates, anchois) .....	7.00€/pers

## LES FORMULES FOIE GRAS

Plat de foie gras (40gr), présenté avec sa gelée et décors .....	4.50€/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
Darne 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
Darne 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.....	5.00€/pers
Pavé de lieu noir sauce aux petits légumes .....	5.00€/pers
Dos de cabillaud à la crème de poireau.....	5.40€/pers
Filet de dorade sauce beurre blanc .....	5.60€/pers
Pavé de sandre sauce au vin blanc .....	5.60€/pers
Pavé de saumon à l'oseille.....	5.80€/pers
Paupiette de saumon à l'oseille .....	5.80€/pers
Timbale de sole aux St jacques sauce basilic.....	5.90€/pers
Paupiette de raie sauce poivrons doux .....	6.00€/pers
Coquille St jacques à gratiner ou Aumônière St Jacques .....	6.30€/pers
Rôti de lotte au chorizo sauce Nantua .....	6.80€/pers
Possibilité d'accompagnement : Tatin de tomates confites .....	2.50€/pers

## LES PLATS CHAUDS

Rôti de porc cuit tranché sauce forestière 200grs/pers .....	4.40€/pers
Rougail saucisse (140grs cuit + sauce).....	4.50€/pers
Colombo de porc (140grs cuit + sauce).....	4.50€/pers
Lasagnes aux pâtes fraîches maison 300grs/pers .....	4.50€/pers
Fondant de poulet farci aux cèpes (part de 150gr/pers) sauce forestière .....	4.90€/pers
Hachis Parmentier de canard maison 300grs/pers.....	5.00€/pers
Poulet basquaise ou poulet au citron (cuisse entière).....	5.00€/pers
Rôti de canette farci olive et tomate confite 160gr/pers (sauce au olive).....	5.00€/pers
Bœuf bourguignon 200gr/pers .....	5.20€/pers
Lasagne de canard maison 300grs/pers.....	5.20€/pers
Paupiette de veau aux champignons 180gr/pers .....	5.40€/pers
Suprême de poulet sauce morilles.....	5.40€/pers
Rôti de veau cuit et chaud sauce madère180 gr/pers .....	5.60€/pers
Dodine de pintade (cuisse de pintade désossé et farci au girole ) sauce forestière ....	5.80€/pers
Cochon de lait désossé et farci ( farce forestière ou farce aux fruits).....	5.80€/pers
Cuisse de canard sauce à l'orange ou aux pêches ou aux olives .....	5.80€/pers
Moelleux de poulet farci au foie gras sauce périgourdine .....	5.90€/pers
Colombo de veau 200 gr/pers .....	6.00€/pers
Sauté de veau aux champignons ou blanquette sauce blanche 200gr/pers .....	6.00€/pers
Confit de cuisse de canard ( pièce ) .....	6.20€/pers