



PLAISIR & GOURMANDISE

# L'ACCORD PARFAIT !



**BOUCHERIE JACQUOT**

SAINT NICOLAS DE PORT

**TEL 03.83.48.10.31**

[www.boucherie-jacquot.fr](http://www.boucherie-jacquot.fr)

## POUR VOS APÉRITIFS

- \* Pain surprise 50 pièces (assortiments) ..... 50 € le pain.
- \* Pain surprise nordique (assortiments) 60 pièces ..... 52 € le pain.
- \* Réductions froides (assortiments) ..... 0.90 € pièce.
- \* Réductions chaudes (assortiments) ..... 0.90 € pièce.
- \* Plateau de 24 toasts ..... 21 € / pièce
- \* Plateau de 48 toasts ..... 42 € / pièce

## ENTRÉES FROIDES prix par personne

- \* Verrine en verre saumon roquette boulgour apéro ou petite entrée ..... 4.90 €
- \* Terrine cardinale d'écrevisses ..... 6.00 €
- \* Délice nordique rillettes de saumon blinis ..... 6.50 €
- \* Opéra de Saint-Jacques décor océane ..... 6.00 €
- \* Saumon fumé sélection décor océane ..... 9.00 €
- \* Saumon en médaillon décor océane ..... 7.00 €
- \* Cocktail de crevettes tradition ..... 8.00 €
- \* Foie gras de canard maison présenté décoré ..... 9.50 €
- \* Mille feuilles de canard au foie gras ..... 8.00 €
- \* Nougat de lapin au foie gras pistache noisette ..... 7.80 €
- \* Pâté en croûte tradition Saint Antoine ..... 7.00 €
- \* La ronde des crudités ..... 3.00 €
- \* Charcuterie fine terrine jambon cru saucissons ..... 5.50 €

### Hygiène et Sécurité

Nos buffets sont emportés en caisse isotherme afin de ne pas rompre la chaîne du froid

La traçabilité et allergènes de nos produits sont disponibles sur demande

Guide des allergènes disponible sur demande

Tout produit non consommé dans le délai prévu devra être détruit.

Le réchauffage des produits est indiqué sur chaque produit mais peut varier.

**VIANDE FRANÇAISE OU ORIGINE CEE**

**COMMANDE AU MAGASIN**

Renseignement par téléphone

Prix indiqués non contractuels

### Prix TTC par personne Important

Nos plats sont faciles à mettre en œuvre, les temps de chauffe sont indiqués dessus.

Nous sommes à votre disposition pour tout renseignement.

Par soucis de produits frais,  
**VOTRE COMMANDE**  
**TRAITEUR DEVRA ÊTRE PASSÉE 7 JOURS**  
**AVANT LA DATE SOUHAITÉE.**

Tarif à emporter sans prestation de service.

Les plats doivent être rendus dans la semaine qui suit le repas.

Les plats ne sont pas consignés

**TOUT PLAT NON RENDU**  
**OU MANQUANT SERA FACTURÉ**



### ENTRÉES CHAUDES prix par personne

* Coquille Saint-Jacques à gratiner .....	6.00 €
* Cassolette de Saint-Jacques gambas sauce Whisky .....	8.50 €
* Ris de veau aux morilles flambées caquelon en terre .....	10.00 €
* Jambon en croûte sauce madère .....	7.00 €
* Bouchée à la reine au ris de veau .....	6.50 €
* Bouchée à la reine .....	3.50 €
* Tourte lorraine du boucher .....	20 € le kg

### PLATS UNIQUES à chauffer prix par personne

* POTÉE PORTOISE .....	8.00 €
* PAELLA, poisson, crustacés, poulet, porc, chorizo .....	9.00 €
* COUSCOUS 4 viandes, semoule .....	9.00 €
* BAECKEOFFE trois viandes .....	8.00 €
* CHOUCROUTE GARNIE 4 viandes .....	8.00 €
* TOFAILLE à ma façon pomme de terre lard saucisse .....	8.00 €
* PORCELET RÔTI sauce au thym sur lit de pomme de terre .....	8.00 €
* CUISSE DE CANARD confite au bouillon sur lit de pomme de terre .....	8.50 €
* JAMBON CUIT AU TORCHON bouillon sur lit de pomme de terre .....	7.50 €

### VIANDES CHAUDES à chauffer prix par personne

* Suprême de poulet chips de lard craquantes sauce Napolitaine .....	8.00 €
* Aiguillette de canard basse température sauce vinaigre de Modène .....	9.00 €
* Cuisse de canard sauce forestière .....	8.00 €
* Suprême de pintade crème de girolles .....	9.00 €
* Joue de porc à la provençale .....	8.00 €
* Filet mignon de porc champignons .....	8.00 €
* Filet mignon de veau sauce au vieux Porto .....	15.00 €
* Paleron de veau confit au beurre sauce crème Isigny .....	12.00 €
* Souris d'agneau fondante sauce aux herbes .....	12.00 €
* Gigot de 7 heures sauce au thym .....	10.00 €
* Filet de bœuf en croûte (mini 6 personnes) prix par pers. ....	15.00 €

### GARNITURES DE LÉGUMES

3 € pièce\* Fagot de haricots verts lardés et tomate

\* Gratin de légumes salardais

\* Gratin de légumes du jardin

### Menu à 23 € par pers.

1 entrée

Mille feuilles de canard au foie gras chutney

OU Verrine cocktail de crevettes  
(coupe en verre individuelle)

OU Nougat de lapin au foie gras

\*\*\*\*\*

Paleron de veau confit au beurre  
sauce crème d'Isigny

OU Cuisse de canard confite au bouillon  
sauce forestière

\*\*\*\*\*

Garniture de légumes

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

### Buffet à 19 € par pers.

La ronde des salades (au choix\*)

\*\*\*\*\*

Opéra de Saint-Jacques décor océane

OU Terrine cardinale d'écrevisses

OU Mille feuilles de canard au foie gras

\*\*\*\*\*

Charcuterie fine assortiments

\*\*\*\*\*

Rosbif cuit et jambon braisé

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

Condiments

### Buffet à 12.50 € par pers

La ronde des salades

(crudités variées)

Charcuterie maison

Rosbif cuit et jambon braisé

Condiments

### Menu à 27 € par pers.

2 entrées

Foie gras de canard maison

OU Terrine cardinal d'écrevisses

\*\*\*\*\*

Bouchée à la reine au ris de veau

OU Cassolette de Saint-Jacques au Whisky

\*\*\*\*\*

Suprême de volaille crème de girolles

OU Gigot d'agneau de 7 heures au thym

OU Filet mignon de veau sauce vieux Porto

\*\*\*\*\*

Garniture de légumes

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

### Buffet à 25 € par pers.

Foie gras de canard maison

\*\*\*\*\*

Opéra de Saint-Jacques

\*\*\*\*\*

Charcuterie fine

\*\*\*\*\*

La ronde des salades (au choix\*)

\*\*\*\*\*

Rosbif cuit et jambon braisé

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

Condiments

### BUFFET MINIMUM 6 pers

\*carotte, céleri, piémontaise,  
concombre à la bulgare, taboulé, macédoine,  
salade de riz aux crevettes,  
salade de penne au saumon fumé,  
cervelas d'Antan, chou à la chinoise,  
choux rouges aux amandes et pommes,  
salade choux blanc aux lardons, quinoa



## BOUCHERIE JACQUOT

TEL 03.83.48.10.31

2 rue Bonnardel

SAINT NICOLAS DE PORT

[www.boucherie-jacquot.fr](http://www.boucherie-jacquot.fr)

