

LA BOUCHERIE LUCÉENNE

Géraldine et Fabrice Guilbaud

44 rue du Président Coty
44980 Sainte Luce sur Loire
Tel : 02 40 25 60 65

LA CARTE TRAITEUR

Cocktails Apéritifs

Minimum 10 pièces de chaque

Canapé traiteur froid	1€80 pièce
Verrine	2€50 pièce
Mini-brochette de gambas	1€50 pièce
Cuillère apéritive	1€20 pièce
Mini-brochette involtini	0€80 pièce

Entrées froides

Minimum 6 personnes

Ananas cocktail	5€50 pièce
Saumon fumé sauce crème fraîche	5€50 pièce
Tartare de saumon 100gr	6€90 pièce
Coupe de gambas marinées 120gr	5€90 pièce
Foie gras et son confit d'oignons 60gr env.	9€90 pièce
Ardoise Terre et Mer (gambas / saumon fumé / pain / saumon / 3 sec / foie gras)	9€90 pièce
Ardoise de la Mer (poissons fumés)	8€90 pièce

Entrées chaudes

Minimum 6 personnes

Bouchée Ris de Veau	5€90 pièce
Coquille St Jacques Nantaise ou Parisienne	6€90 pièce
Cassiolette St Jacques Petits Légumes	6€50 pièce

Buffet froid

Minimum 6 personnes

Les salades classiques (250gr/pers)

Piémontaise	1€90 les 100grs
Carottes rapées	0€95 les 100grs
Betterave	0€95 les 100grs
Céleri	1€50 les 100grs
Macédoine	1€00 les 100grs
Taboulé oriental	1€30 les 100grs
Champignon à la Grecque	1€90 les 100grs

Les salades élaborées (250gr/pers)

Lyonnaise	2€30 les 100grs
Océane	2€00 les 100grs
Alaska	1€90 les 100grs
Espagnole	2€10 les 100grs
Niçoise Thon	2€00 les 100grs
Tomate à la Grecque	2€10 les 100grs
Fruit de Mer	2€20 les 100grs

Ardoise charcuterie
(saucisson à l'ail / andouille / rosette / jambon sec / chorizo / pâté)

3€20 /pers

Les viandes froides

Rôti de porc froid

1€20 la tranche

Rôti de boeuf froid

1€20 la tranche

Rôti d'agneau

2€50 la tranche

Emincé de poulet

1€80 la part

Les Fromages

Brie / Tomme / St Nectaire / Gruyère / Beurre

2€30 /pers

Plats cuisinés sur poellon

Minimum 10 personnes

Choucroute garnie + 1/2 jarret

12€90 la part

Couscous royal + semoule

9€90 la part

Paëlla royale

9€90 la part

Poulet basquaise + riz ou pomme de terre vapeur

8€90 la part

Tajine de veau ou d'agneau + semoule

8€90 la part

Colombo de poulet ou porc + riz

8€50 la part

Rougail saucisse + riz

7€90 la part

Rougail de la mer + riz

9€90 la part

Jambalaya

8€90 la part

Plats cuisinés traditionnels

Minimum 10 personnes

Cuisse de pintade sauce aux cèpes

6€90 la part

Rôti de veau sauce forestière

7€90 la part

Boeuf bourguignon

7€50 la part

Cuisse de canard confite sauce au poivre

7€90 la part

Coq au vin

7€90 la part

Langue de boeuf sauce forestière

7€90 la part

Sauté de veau à la provençale

7€50 la part

Suprême de pintade sauce au poivre ou forestière

7€90 la part

Cuisse de canette à l'orange

8€50 la part

Civet de lapin

7€50 la part

Cochon farci (minimum 20 pers.)

11€90 la part

Poissons cuisinés

Minimum 10 personnes

Pavé de saumon sauce beurre blanc

6€90 la part

Fondue de poireau

6€90 la part

Filet de sandre sauce beurre blanc

7€90 la part

Accompagnements

Gratin Dauphinois

2€00 pièce

Gratin de légumes

2€00 pièce

Ratatouille

2€20 pièce

Mogette de Vendée

1€30 pièce

Pommes dauphines artisanales

25€45 le kg

Pommes paillasson

17€70 le kg

**Accompagnez votre repas
avec une sélection de vin,
à retrouver en boutique.**

Nos tarifs sont valables jusqu'au 31/08/2025.

