

# Dt Dherin

Traiteur

Boucherie - Charcuterie - Volaille



Tarifs TTC au 01/01/2018

### **Conditions générales**

- Un acompte de 50% est demandé à la commande, le solde à la livraison
- La restitution du matériel se fera dans les 3 jours
- Les casses et manquants seront facturés
- Livraison en véhicule réfrigéré gratuit dans un rayon de 15 km (au-delà, nous consulter)
- Nos buffets sont présentés sur plats et différents socles décoratifs suivant le nombre de personnes et le type de buffet
- Vous pouvez composer vous-même vos menus et buffets froids avec les différentes idées présentées dans la carte
- Un album photo avec nos différentes présentations est disponible en magasin

### **Quelques conseils pour réchauffer vos plats**

Pour les plats cuisinés, garder toujours une protection en aluminium et placer le plat dans un four préalablement chauffé selon le tableau ci-dessous.

Les plats cuisinés en faitout peuvent être mis directement sur le gaz ou à même une plaque électrique en faisant attention de ne pas les laisser bouillir

	Four à	Thermostat	minutes
<b><u>POISSONS</u></b>			
En plat avec sauce	150	5	30
En feuilletage	180	6,7	40
Gratiné individuel	180	7,8	20
<b><u>VIANDES - VOLAILLES - GIBIERS</u></b>			
Sautés, fricassés, volailles découpées	160	5	30/40
Grosses volailles, farcies, découpées	180	6	40/50
Gigue de chevreuil	180	6	40
Autres grosses pièces	150	5	60
<b><u>GARNITURES</u></b>			
Petits légumes et fruits ou autres	150	6	30/40
Purées et gratins	180	7	40/45

## *Les pains surprises*

Grande surprise du terroir (charcuterie - fromage)	10 pers	28 €00
Grande surprise nordique (tout saumon)	10 pers	33 €00
Grande surprise festive (saumon - foie gras de canard)	10 pers	38 €00
Crocodile surprise (48 toasts : 12 thons, 12 jambons aux noix, 12 fromages, 12 jambons fumés)	10 pers	59 €90
Coquille surprise (44 toasts : 11 thons, 11 fromages aux œufs de truites, 11 poissons, 11 saumons)	10 pers	59 €90
Cygne surprise (48 toasts : 12 canards, 12 saumons, 12 jambons et tomates, 12 fromages échalote)	10 pers	59 €90
Tortue surprise (48 toasts : 12 canards, 12 saumons fumés, 12 crèmes de légumes, 12 chèvres)	10 pers	59 €90
Crabe brioché surprise (48 toasts : garni crabe)	10 pers	59 €90
Grappe de raisin surprise (45 toasts : 9 pâtés de campagne, 9 mousses de foie, 9 jambons sec, 9 jambons blancs, 9 fromages frais)	10 pers	59 €90
Pain nordique surprise carré (48 toasts : 12 crèmes de légumes, 12 pastramis moutarde, 12 poulets mayonnaise, 12 saumons fumés)	10 pers	44 €90



## *Cocktail salés froid*

Le plateau Bistrot (Sérano; Chèvre pesto; Rillettes d'oie; saucisson sec)	Par 48	50 €00
Canapés variés « Prestige » (Blinis au saumon fumé, foie gras et figue, magret de canard, crevette, mousse de poisson, fromage, tomate confite)	Par 48	46 €00
Canapés variés « Prestige » (Blinis au saumon fumé, foie gras et figue, magret de canard, crevette, mousse de poisson, fromage, tomate confite)	Par 24	23 €00
Pita cocktail (Pita aux épices et rillettes de saumon, pita nature garnie de fromage frais à la provençale, pita épinard garnie d'une crème à l'aneth et œufs de truite, pita tomate garnie d'une crème ail et fines herbes)	Par 28	26 €00
Plateau tapas (jambon serrano, olive noire, concassé de tomate, sablé au parmesan, fromage manchego, tomate confite, crème basilic, huile d'olive et roquette, pancetta, piquillo, crème d'aubergine, huile d'olive et roquette, comté, tomate cerise, crème fromage moutardée, épices)	Par 16	25 €00
La navette briochée (mousse de foie de volaille, jambon, fromage mimosa, poulet mayonnaise, thon mayonnaise)	La pièce	0 €90
La navette briochée au saumon	La pièce	1 €00
Toast de foie de volaille, saucisson sec, rillettes	Par 12	7 €50
Bouchée de tartare tomate, toast grillé au saumon	Par 12	7 €50
Pâté en croûte cocktail	Le kg	18 €50
Cuillère chinoise (minimum 10 pièces)		
Tartare de saumon	La pièce	1 €00
Perles marines et saumon	La pièce	1 €00
Mini verrines (minimum 10 pièces)		
St Jacques et écrevisses	La pièce	1 €30
Tartare tomate courgette	La pièce	1 €30
Perles marines aux œufs de truites	La pièce	1 €30
Rillettes de saumon	La pièce	1 €30

## *Cocktail salés chaud*

Assortiment d'amuses bouches (bouchée savoyarde, bouchée à la provençale, mini gougère à l'emmental, mini croque monsieur, briochette à l'arlésienne, briochette d'escargot, mini tartelette de Saint-Jacques)	Par 28	27 €00
Mini tartelette apéritive (mini pizza; emmental; comté-noix; saumon-épinard)	La pièce	0 €80
Saucisse Emmental	La pièce	0 €50
Mini briochette d'escargot	Par 24	25 €00
Mini croque jambon fromage	Par 24	20 €00
Mini hot dog de volaille	Par 20	40 €00
Mini cheeseburger	Par 20	40 €00

## *Animation Plancha spécial vin d'honneur*

Location plancha		20 €00
Mini brochette de volaille	Par 40	54 €00
Mini brochette de saumon	Par 32	62 €00
Duo de mini brochette marinées (16 aux crevettes et 16 aux noix de St Jacques)	Par 32	88 €00
Mini brochettes de porc marinée	Par 30	40 €00
Mini brochettes de bœuf marinée	Par 30	45 €00

## *Cocktail sucrés*

Mini merveilleux (18 chocolats, 12 amandes, 18 cocos)	Par 48	36 €00
Mignardises sucrées (mangue/passion, opéra, barquette framboise, éclair au chocolat, éclair café, tiramisu fruits rouges, chou vanille, tartelette chocolat, barquette abricot)	Par 57	50 €00
Mignardises sucrées (mangue/passion, opéra, barquette framboise, éclair au chocolat, éclair café, tiramisu fruits rouge, chou vanille, tartelette chocolat, barquette abricot)	Par 28	25 €00
Mini macarons (vanille, pistache, café, framboise, citron, chocolat)	Par 12	15 €60
Mini cannelés de bordeaux	Par 28	17 €80
Chouquette à la crème	Par 24	14 €40
Brochette d'ananas	La pièce	2 €00
Mini sucrés aux fruits (6 flans cerise, 6 financiers poire noisette, 6 financiers crème brûlée calvados, 6 financiers oranges)	Par 24	28 €00

## *Sandwichs*

Le jambon / beurre ou fromage / beurre	La pièce	2 €70
Le jambon / beurre ou fromage / beurre et crudités	La pièce	3 €10
Le thon / mayonnaise	La pièce	2 €70
Le thon / mayonnaise et crudités	La pièce	3 €10
Le poulet / mayonnaise	La pièce	2 €70
Le poulet / mayonnaise et crudités	La pièce	3 €10
Le garni mimosa	La pièce	2 €70
Le garni mimosa et crudités	La pièce	3 €10
La formule : le sandwich avec crudités + 1 boisson non alcoolisée + 1 tartelette	La pièce	6 €70

## *Entrées froides*

Médailon de foie gras de canard (en plat ou en assiette) avec déco	La part	6 €50
Foie gras de canard	Le kg	99 €00
Assiette de tatin de foie gras et pommes caramélisées	La pièce	5 €20
Langue Lucullus (en plat ou en assiette) avec décoration	La part	6 €50
Langue Lucullus	Le kg	99 €00
Pâté en croûte au canard forestier	Le kg	20 €50
Saumon fumé maison	Le kg	65 €00
Médailon de saumon	La pièce	4 €90
Duo de saumon (saumon frais et fumé)	La pièce	5 €20
Saumon frais en Bellevue (minimum 10 pers)	La part	5 €60
Pavé de saumon frais en Bellevue (en assiette)	La part	5 €60
Opéra de saumon et perles marines	La pièce	4 €90
Tartare de saumon présenté en assiette	La pièce	5 €00
Demi langouste à la parisienne	La pièce	19 €00
Verrine de Saint-Jacques et écrevisses aux éclats de mandarine	La pièce	4 €90
Tomate au thon	La pièce	2 €30
Tomate maraichère	La pièce	2 €10
Verrine du pêcheur (thon et pomme de terre mayonnaise)	La pièce	4 €00
Terrine marbrée de saumon	Le kg	29 €00
Terrine de Saint-Jacques	Le kg	29 €00
Demi avocat aux crevettes	La pièce	3 €90
Demi ananas cocktail au thon	La pièce	4 €80
Demi pomelos au crabe	La pièce	4 €60
Escalope de saumon fumé et Saint-Jacques et écrevisses présenté en assiette	La pièce	5 €50

## *Entrées chaudes*

Bouchée à la reine (volaille, champignons)	La pièce	2 €80
Croustade de volaille	La pièce	2 €60
Escalope de ris de veau aux échalotes et madère	La pièce	11 €00
Escargot de Bourgogne farcis	La douzaine	7 €20
Brioche au foie gras de canard et sauternes	La pièce	4 €60
Cassolette de foie gras de canard et pommes de terre au thym frais	La pièce	5 €10
Moelleux au maroilles	La pièce	4 €10
Tarte au maroilles	La part	3 €30
Blini au maroilles et crème fraîche	La pièce	4 €00
Flamiche aux poireaux	Le kg	13 €50
Pizza (jambon, champignons, emmental)	La part	2 €50
Velouté d'asperges	La part	3 €50
Velouté aux bolets	La part	3 €50
Velouté aux légumes	La part	3 €50
Roulé emmental	La pièce	2 €50
Allumette jambon	La pièce	2 €60
Croissant farci (jambon, fromage, champignons)	La pièce	2 €70
Ficelle picarde (jambon, fromage, champignons)	La pièce	2 €70
Quiche méditerranéenne	La pièce	3 €40
Quiche tartiflette	La pièce	3 €20
Quiche poireaux parmesan	La pièce	2 €80
Quiche lorraine	La pièce	2 €60
Mini cake jambon olive	La pièce	2 €60
Moelleux au roquefort	La pièce	4 €10

## *Entrées chaudes de poissons*

Coquille St Jacques	La pièce	5 €00
Crabe farci	La pièce	4 €60
Cassolette d'écrevisses	La pièce	5 €90
Cassolette océane à la bisque de homard	La pièce	7 €60
Poêlée de noix de Saint-Jacques marinée dans sa cassolette	La pièce	5 €00
Blanquette de Cabillaud et saint Jacques en cassolette	La pièce	5 €50
Vol au vent de Saint -Jacques au Riesling	La pièce	5 €10
Cassolette de Saint -Jacques au Riesling	La pièce	5 €10
Aumônière de Saint -Jacques	La pièce	4 €50
Filet de sole Normande	La pièce	5 €20
Feuilleté de saumon	La pièce	3 €60
Feuilleté de poisson blanc	La pièce	3 €00
Soupe de poisson	La part	3 €50
Velouté de poireaux et Saint -Jacques	La part	3 €50
Quiche de saumon brocolis	La pièce	3 €50
Tarte au saumon	Le kg	16 €50
Mini cake au saumon et petits légumes	La pièce	3 €10

## *Nos plats cuisinés*

### **Le poisson**

Couronne de poisson à la dieppoise sauce beurre blanc	La part	5 €50
Paupiette de saumon atlantique sauce beurre blanc	La part	4 €80
Pavé de saumon fumé aux épices sauce béarnaise	La part	7 €90
Pavé de saumon sauce à l'oseille	La part	5 €80
Filet de merlu sauce beurre blanc	La part	5 €00
Croustillant de merlu blanc	Au kg	20 €50
Pavé de bar en écaille de pomme de terre sauce beurre blanc	La part	8 €00
Filet de sole aux queues de crevettes et champignons (2 pièces)	La part	7 €60
Blanquette de Cabillaud et Saint-Jacques (200g) accompagné de son riz cuisiné aux amandes (200g)	La part	7 €50

### **Le Bœuf**

Carbonnade flamande à la bière d'abbaye (200 g)	La part	4 €90
Langue de bœuf sauce piquante (200g)	La part	4 €90
Rognon de bœuf cuisiné (200g)	La part	4 €50
Cœur de rumsteack sauce aux poivres (150g)	La part	5 €20
Daube de bœuf à la bourguignonne (200g)	La part	4 €90

### **La volaille**

Caille demi désossée farcie au foie gras	La part	8 €90
Caille aux raisins	La part	5 €30
Aiguillette de canard sauce framboisine	La part	7 €20
Aiguillette de canard sauce forestière	La part	7 €20
Demi magret de canard au foie gras	La part	8 €00
Cuisse de canard confite	La part	5 €30
Cuisse de canette au cognac	La part	4 €70
Filet de canette rôti aux poires caramélisées	La part	8 €00
Jambonnette de poulet farcie aux bolets et raisins	La part	4 €80
Cuisse de poulet cuisinée façon provençales	La part	3 €90
Filet de poulet à la Normande (200g)	La part	4 €60
Emincé de filet de poulet au curry (300g)	La part	5 €50
Suprême de pintadeau farci à la Normande	La part	6 €90
Cuisse de pintade sauce forestière	La part	4 €70
Cuisse de lapin aux pruneaux	La part	4 €80

### **Le veau**

Mijoté de veau façon provençale	La part	5 €50
Paupiette de veau à l'orange	La part	3 €60
Rognon de veau cuisiné au madère (250g)	La part	7 €10
Grenadin de veau sauce madère ou Maroilles	La part	7 €10
Médaille de veau Orloff	La part	6 €10
Carré de veau farci aux pruneaux et abricots secs	La part	6 €10
Carré de veau aux herbes	La part	6 €10

### **L'agneau**

Jarret d'agneau confit	La part	6 €00
Tajine d'agneau et ses légumes provençaux (250g)	La part	5 €90
Gigot beurre d'escargot (200g)	La part	6 €90

## Le porc

Boulette de viande aromatisée (150g)	La part	4 €00
Mignon de porc sauce aux poivres (200g)	La part	6 €90
Mignon de porc aux giroles (200g)	La part	6 €90
Mignon de porc sauce Maroilles	La part	6 €90
Carré de porc aux pruneaux et abricots secs	La part	4 €90
Carré de porc aux herbes	La part	4 €90
Jambon à l'os grillé sauce aux poivres (160g)	La part	4 €20
Jambon au champagne (160g)	La part	6 €10
Mijoté de porc à la vigneronne (200g)	La part	6 €10
Sauté de porc à la provençal (200g)	La part	4 €90

## *Nos plats uniques*

Bœuf bourguignon avec carottes et pomme de terre	La part	7 €50
Couscous royal (poulet, agneau, merguez)	La part	7 €90
Paella (chorizo, épaule, saucisse, calamars, filet de poisson, moules, crevettes, queues de crevettes)	La part	10 €50
Paella royale (idem paella + lapin et poulet)	La part	12 €50
Choucroute royale (épaule, poitrine fumée, saucisse Montbéliard, saucisse de Strasbourg, saucisson, pommes de terre )	La part	7 €20
Coq au vin avec gratin dauphinois (300g)	La part	7 €20
Cassoulet (saucisse fumée, saucisse de Strasbourg, épaule, saucisson, poitrine fumée, pommes de terre)	La part	7 €20
Jarret de porc aux lentilles (pommes de terre, saucisse Montbéliard)	La part	7 €20
Tartiflette au reblochon (460g)	La part	7 €20
Endive au jambon (2 par personne) en saison	La part	6 €20
Veau Orloff avec gratin dauphinois (300g)	La part	8 €50
Coquelet farci avec pomme de terre gratinée et fagots d'haricots verts	2 pers	12 €00
Gratin du berger (400g) (poireaux, pomme de terre, lardons, chèvre)	La part	6 €50
Moussaka (400gr) (hachi de bœuf et agneau, légumes)	La part	6 €00
Gratin du soleil (400 gr) (hachi de porc et légumes du soleil)	La part	6 €80
Brandade parmentière (400g) (morue, purée de pomme de terre)	La part	6 €00
Ragoût de mouton, flageolets vert	La part	6 €50
Lasagnes Bolognaise (500g)	La part	5 €00
Hachi Parmentier (400g)	La part	5 €50
Parmentier de canard (400g)	La part	7 €00
Papillote de saumon, julienne de légumes	La part	6 €80

## *Garniture de légumes*

Pomme de terre gratinée		
Gratin dauphinois (100g)		
Fagot de haricots verts		
Gratin fleurette (choux fleur et brocolis)	<b>Le légume</b>	<b>1 €25</b>
Ratatouille (150g)	<b>3 légumes</b>	<b>3 €50</b>
Tomate provençale		
Choux rouge aux pommes		
Palet de tagliatelles de carottes		
Riz cuisiné aux amandes (150g)		
Purée de Potirons		
Galette de pomme de terre		
Pomme de terre grenaille		
Riz à l'espagnole	Le kg	12 €50
Ratatouille	Le kg	12 €50
Poêlée ardéchoise (marrons et pleurotes)	Le kg	16 €00
Poêlée de légumes anciens	Le kg	16 €00
Poêlée maraichère aux 2 carottes	Le kg	12 €50
Moelleux de pomme de terre sauce morilles	La pièce	1 €80
Tatin arlésienne à la tomate confite	La pièce	1 €80
Tatin d'oignons confits	La pièce	1 €80
Fagots d'asperges vertes	La pièce	1 €60
Gratin dauphinois individuel	La pièce	1 €80
Pomme de terre Anna	La pièce	1 €80
Fond d'artichaut farci à la Bretonne	La pièce	1 €40
Flan de champignons	La pièce	1 €80
Flan de Butternut	La pièce	1 €60

### **Menu à 16 €50**

Moelleux aux maroilles  
accompagné de sa mâche

Carbonnade flamande à la bière d'abbaye

Dauphinois individuel  
Gratin fleurette au chou fleur et brocoli  
Poêlée au 2 carottes

Farandole de fromages + beurre  
Chèvre, Comté, Maroilles, Camembert, St Albray

(le pain n'est pas compris dans le menu)

### **Menu à 19 €50**

Filet de sole Normande  
aux crevettes et champignons  
Sauce beurre blanc

Carré de veau farci aux pruneaux  
et abricots secs

Tatin arlésienne à la tomate confite  
Galette de pomme de terre  
Haricots verts en fagot

Farandole de fromages + beurre  
Chèvre, Comté, Camembert, St Albray, Roquefort

(le pain n'est pas compris dans le menu)

### **Menu à 26 €90**

Velouté d'asperges

Médailon de foie gras de canard  
présenté en plat ou en assiette

Filet de canette rôti aux poires caramélisées

Pomme de terre Anna  
Tomate Provençale  
Choux rouge

Farandole de fromages + beurre  
Chèvre, Comté, Camembert, St Albray, Roquefort

(le pain n'est pas compris dans le menu)

### **Menu à 35 €50**

Escalope de saumon fumé  
et salade de Saint -Jacques et écrevisses

Ris de veau poêlé au madère  
et aux échalotes

Caille demi désossée en crapaudine  
farci au foie gras de canard

Pomme de terre gratinée  
Fagot d'asperges vertes  
Ratatouille

Trio de salade et son jambon des Ardennes

Farandole de fromages + beurre  
Chèvre, Comté, Camembert, St Albray, Roquefort, Maroilles

(le pain n'est pas compris dans le menu)

### **Buffet froid à 11 €80**

#### **Viande et charcuterie**

Rôti de bœuf  
Rôti de porc  
1/2 cuisse de poulet  
Rosette  
Mortadelle jambon  
Jambon des Ardennes

#### **Salades et crudités**

Carottes râpées  
Céleri rémoulade  
Taboulé  
Pomme de terre

Pour ce buffet, toutes les viandes et charcuteries  
sont présentées en plat  
et aucun changement ne sera effectué

### **Buffet froid à 16 €90**

#### **Viande et charcuterie**

Tomate au thon  
Poitrine de veau farcie  
Filet de porc rôti  
Filet de poulet glacé  
1/2 œuf - macédoine  
Terrine forestière

#### **Cascade de crudités & salades composés**

300 g / pers  
5 au choix voir la liste

Farandole de fromages + beurre  
Chèvre, Comté, Mimolette, Camembert, St Albray

(pain, oignons blancs, cornichons,  
sauce mayonnaise et béarnaise)

### **Buffet froid à 17 €90**

#### **Viande et charcuterie**

Terrine de poisson  
Papillon de cochonnaille  
Marquise de rôti de bœuf  
Terrine forestière  
Jambon sec de montagne Ardéchois  
Potchevlesh

#### **Cascade de crudités & salades composés**

300 g / pers  
5 au choix voir la liste

Farandole de fromages + beurre  
Chèvre, Comté, Camembert, St Albray, Roquefort

(pain, oignons blancs, cornichons,  
sauce mayonnaise et béarnaise)

### **Buffet froid à 21 €90**

#### **Viande et charcuterie**

Cascade de jambon  
(jambon blanc, à l'os, de montagne,  
des Ardennes)  
Chiffonnade de saumon fumé  
Terrine forestière  
Marquise de rôti de bœuf  
1/2 pêche au thon

#### **Cascade de crudités & salades composés**

300 g / pers  
5 au choix voir la liste

Farandole de fromages + beurre  
Chèvre, Comté, Camembert, St Albray, Roquefort

(pain, oignons blancs, cornichons,  
sauce mayonnaise et béarnaise)

### **Buffet froid à 24 €90**

#### **Viande et charcuterie**

Saumon rose en Bellevue  
Pâté en croûte au canard  
Jambon sec de montagne Ardéchois  
Marquise de rôti de bœuf  
Filet de porc aux herbes  
Poulet farci

#### **Cascade de crudités & salades composés**

300 g / pers  
6 au choix voir la liste

#### **Farandole de fromages + beurre**

Chèvre, Comté, Camembert, St Albray, Roquefort, Maroilles

(pain, oignons blancs, cornichons,  
sauce mayonnaise et béarnaise)

### **Buffet froid à 26 €90**

#### **Viande et charcuterie**

Chiffonnade de saumon fumé  
Terrine de la mer  
1/2 pêche au thon  
Marquise de rôti de bœuf  
Papillon de cochonnaille  
Gigot d'agneau  
Terrine forestière  
Filet de porc aux herbes  
Jambonneau des Ardennes

#### **Cascade de crudités & salades composés**

400 g / pers  
7 au choix voir la liste

#### **Farandole de fromages + beurre + salade**

Chèvre, Comté, Mimolette, Camembert, St Albray, Maroilles

(pain, oignons blancs, cornichons,  
sauce mayonnaise)

### **Salade à choisir**

Carottes râpées  
Céleri rémoulade  
Taboulé  
Betteraves rouges  
Salade de fruits de mer  
Salade de haricots blancs  
Salade piémontaise  
Champignons à la grecques  
Macédoine de légumes  
Concombre à la crème  
Salade du Périgord  
Salade de riz niçoise au thon  
Salade Norvégienne  
Salade de pâtes torti au surimi  
Salade de pâtes au jambon  
Salade de tomates  
Pommes de terre en vinaigrette  
Salade de haricots verts  
Coleslaw  
Duo de crudités

### **Autres idées buffets et menus**

Jambon fumé  
Magret de canard fumé  
Filet mignon de porc fumé  
Cuisse de poulet provençale  
Langue de bœuf vinaigrette  
Museau de porc  
Ballottine de volaille  
Bouquet de crevettes roses  
Langue fumée  
Terrine de lapin  
Terrine de campagne  
Terrine de foie de volaille  
Rillettes de porc  
Pâté de tête  
Pâté de foie  
Glaces et sorbets (voir la liste en magasin)  
1.00€la boule  
Tartine de camembert chaude 1.50€la part

## ***Méchoui et Cochoui***

Fourniture d'un barbecue motorisé + transport (gratuit dans un rayon de 15 km)  
+ bois + charbon de bois

Fourniture d'un cochon (environ 30 kg)

Ou d'un agneau (environ 25 kg) préparé à la cuisson (herbes, marinade)

main d'œuvre 2 personnes (environ 5 heures)

- |   |                |
|---|----------------|
| - cochon (30 parts minimum)   | la part 16 €50 |
| - agneau (30 parts minimum)   | la part 17 €50 |
| - cascade de crudités et salades composées<br>ou pomme de terre grenaille chaude<br>300 g / pers. | la part 3 €60  |

## ***Barbecue***

Brochette d'agneau, bœuf, dinde, porc et poulet

Saucisse Camargaise, Andalouse, aux herbes, Brésilienne, merguez

Grillade nature et marinée

Aileron de poulet nature et marinée

Fourniture pour méchoui : cochon, agneau, jambon

## ***Divers***

Champagne Bruneaux Thomas

Vin rouge, blanc et rosé Tarani (vin du Tarn)

**Plateau repas**  
**le basic 18 €50 ttc**

**Entrée au choix**

Assiette de charcuterie  
(pâté forestier, mortadelle, rosette) avec condiments  
1/2 pêche au thon  
Lard cuit façon provençal avec condiments

**Plat au choix accompagné  
de légumes frais et sauce béarnaise**

Filet de porc glacé au herbes sèches  
Jambon de Bourgogne en persillade  
Pot au feu de bœuf pressé en gelé

**Fromages sur lit de salade verte**

1 morceau de Camembert  
1 morceau de St Albray  
1 morceau de Comté  
1 carré de beurre

**Dessert**

2 macarons  
2 mignardises sucrées

**Pain**

1 pistolet

Les commandes  
sont à effectuer 72 h à l'avance de préférence  
sel, poivre et sauce fourni  
livraison possible (nous consulter)

Ces différents menus  
sont sous réserve de nos stocks et arrivages

**Plateau repas**  
**Le terre et mer 23 €50 ttc**

**Entrée au choix**

Tartare de saumon  
sur lit de salade à l'huile d'olive  
Perles des mers et ses crevettes roses  
Méli mélo d'écrevisses  
et crevettes aux éclats de mandarines

**Plat au choix accompagné  
de légumes frais et sauce béarnaise**

Roulé de carré de veau farci  
Filet de poulet rôti au thym frais  
Duo de pressé de Bourgogne et lard salé

**Fromages sur lit de salade verte**

1 morceau de Camembert  
1 morceau de St Albray  
1 morceau de Comté  
1 carré de beurre

**Dessert**

4 mignardises sucrées

**Pain**

1 pistolet

Les commandes  
sont à effectuer 72 h à l'avance de préférence  
sel, poivre et sauce fourni  
livraison possible (nous consulter)

Ces différents menus  
sont sous réserve de nos stocks et arrivages

**Plateau repas**  
**L'élaboré 19 €90 ttc**

**Entrée au choix**

Pâté en croute forestier  
et son médaillon de canard avec condiments  
Effeillé de jambon des Ardennes  
et jambon de montagne avec condiments  
Langue de bœuf cuite en vinaigrette

**Plat au choix accompagné  
de légumes frais et sauce béarnaise**

Emincé de volaille au miel (150gr)  
Chiffonnade de rôti de bœuf  
Jambon à l'os cuit au four

**Fromages sur lit de salade verte**

1 morceau de Camembert  
1 morceau de St Albray  
1 morceau de Comté  
1 carré de beurre

**Dessert**

2 macarons  
2 mignardises sucrées

**Pain**

1 pistolet

Les commandes  
sont à effectuer 72 h à l'avance de préférence  
sel, poivre et sauce fourni  
livraison possible (nous consulter)

Ces différents menus  
sont sous réserve de nos stocks et arrivages

**Plateau repas**  
**Le régional 25 €50 ttc**

**Entrée**

Langue Lucullus de Valenciennes  
accompagnée de son chutney de figue sur  
son pain d'épice

**Plat accompagné  
de légumes frais**

Potjevlesch (150 gr)

**Fromages sur lit de salade verte**

1 morceau de Camembert  
1 morceau de St Albray  
1 morceau de Maroilles  
1 carré de beurre

**Dessert**

Gâteau au chocolat blanc et spéculos

**Pain**

1 pistolet

Les commandes  
sont à effectuer 72 h à l'avance de préférence  
sel, poivre et sauce fourni  
livraison possible (nous consulter)

Ces différents menus  
sont sous réserve de nos stocks et arrivages

**Plateau repas**  
**le chaud froid 25 €50 ttc**

**Entrée au choix**

1/2 pêche au thon  
Effeillé de jambon des Ardennes  
et jambon de montagne avec condiments  
Salade de gésiers  
et ses croutons façon Périgord  
Pâté en croute forestier  
et son médaillon de canard avec condiments

**Plat au choix accompagné  
de légumes frais et sauce béarnaise**

Veau façon provençal,  
Emincé de poulet au curry  
Aiguillette de canard sauce framboisine,  
Carré de porc Orloff  
Jambon à l'os sauce poivres  
Tajine d'agneau

**Fromages sur lit de salade verte**

1 morceau de Camembert  
1 morceau de St Albray  
1 morceau de Comté  
1 carré de beurre

**Dessert**

Mousseline aux fruits

**Pain**

1 pistolet

Les commandes  
sont à effectuer 72 h à l'avance de préférence  
sel, poivre et sauce fourni  
livraison possible (nous consulter)

**Plateau repas**  
**L'élégant 29 €90 ttc**

**Entrée au choix**

Médaillon de foie gras de canard  
et son confit d'oignons en tartelette  
Duo de Lucullus de Valenciennes  
et ses airelles  
Salade de gésiers  
et ses croutons façon Périgord

**Plat au choix accompagné  
de légumes frais et sauce béarnaise**

Médaillon de cœur de rumsteack en lamelle  
Mignon de porc rôti en orangeade  
Aiguillette de canard  
au vinaigre de framboise  
Pavé de saumon frais laqué

**Fromages sur lit de salade verte**

1 morceau de Camembert  
1 morceau de St Albray  
1 morceau de Comté  
1 carré de beurre

**Dessert**

Gâteau au 3 chocolats

**Pain**

1 pistolet

Les commandes  
sont à effectuer 72 h à l'avance de préférence  
sel, poivre et sauce fourni  
livraison possible (nous consulter)

Ces différents menus  
sont sous réserve de nos stocks et arrivages

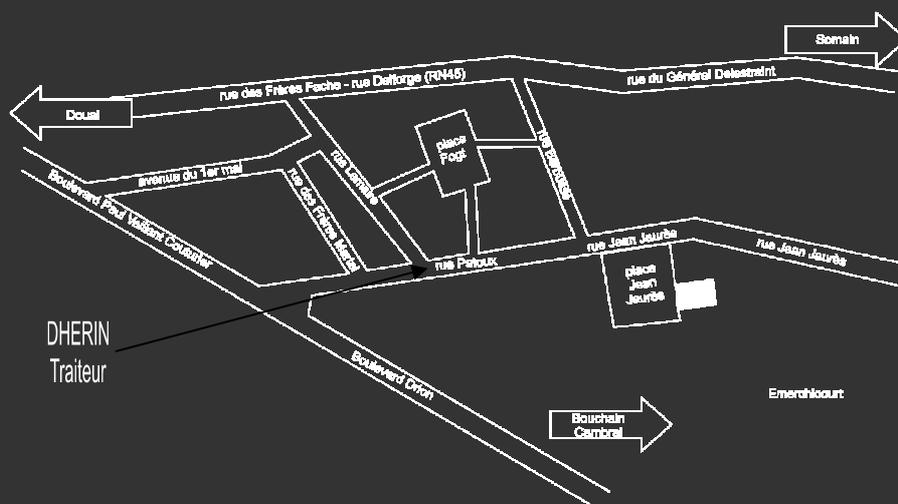
*Notes et suggestions*



# Dt Dherin

Traiteur

Boucherie - Charcuterie - Volaille



Du lundi au vendredi  
de 8 h à 12 h 15 et de 15 h à 19 h  
Samedi  
de 8 h à 12 h 30 et de 15 h à 18 h

84, rue Patoux  
59580 ANICHE  
Tél. : 03 27 92 51 25

[www.dherin-traiteur.fr](http://www.dherin-traiteur.fr) - [dherin-traiteur@orange.fr](mailto:dherin-traiteur@orange.fr)