

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
<u>POISSONS</u>			
En plat avec sauce	150	5	30
En feuilletage	180	6,7	40
Gratiné individuel	180	7,8	20
<u>VIANDES - VOLAILLES - GIBIERS</u>			
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
<u>GARNITURES</u>			
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)	Le légume	1 €25
Ratatouille (150g)	3 légumes	3 €50
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
ou pomme de terre grenaille chaude
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

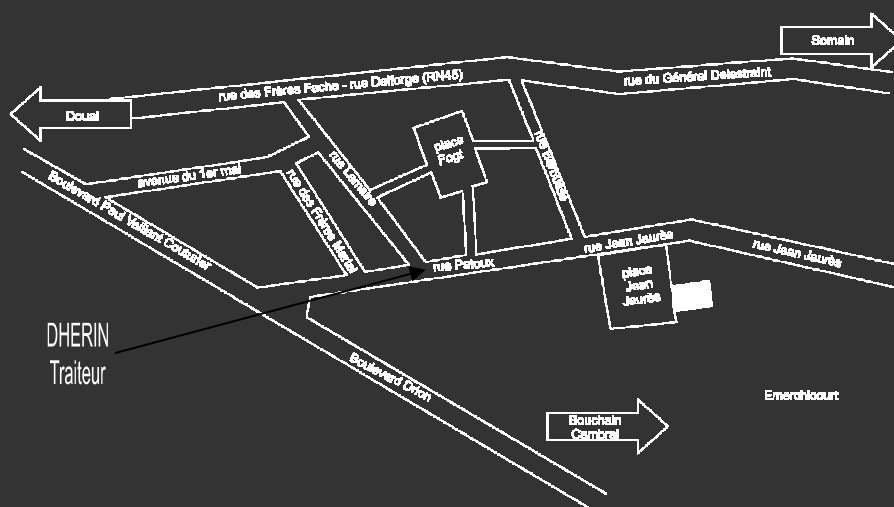
Notes et suggestions



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 - dherin-traiteur@orange.fr