

Menu traiteur

Apéritif

Petits fours feuilletés	35 € / kg
Crevette panée	0,85€ / pièce

Entrées Froides

Coquille de saumon	9,50 € / pièce
½ Langouste bellevue	28,50 € / pièce
Saumon fumé	89,90 € / kg
Foie gras maison	120,90 € / kg
Pamplemousse	4,80 € / pièce

Entrées Chaudes

Coquille Saint-Jacques	9,5 0€ / pièce
Bouchée à la Reine	5,90 € / pièce
Douzaine d'Escargots	11,50 € / pièce
Cassolette de Saint-Jacques rôtie	10,90 € / pièce
Chausson à la Grenouille	5,90 € / pièce

Les Poissons chauds

Filet de Lotte	18,50€/ la part
Filet de Dorade Royale	16,50€/ la part

Les Viandes chaudes

Souris d'Agneau au Thym	15,90€/ la part
Ris de Veau aux Morilles	22 € / la part
Grenadin de Veau aux girolles	25 € / la part

Nos poissons et nos viandes sont accompagnés de légumes variés

Viande Crue

Agneau

Gigot D'Agneau avec os	33,90 € / kg
Carré de Côte d'Agneau	31,90 € / kg

Veau

Paupiette de Veau aux girolles	26,90 € / kg
Grenadin de Veau	64,90 € / kg

Boeuf

Rosbeef	39,90€ / kg
Filet de Boeuf	69,90 € / kg



Menu de Pâques

Bouchèrie Charcutèrie Traitèur Chevalier
03 26 59 39 63

Nous serons ouvert
le samedi 5 avril de 8h à 19 h non stop,
fermés le dimanche et lundi.

Pensez à réserver vos plats, nous prenons les commandes
jusqu'au mercredi 1 avril.

Merci de votre compréhension.

Toute l'équipe vous souhaite une bonne fête de Pâques.

Guytaine et Clément



Bouchèrie Charcutèrie Traitèur Chevalier
03 26 59 39 63

Pensez à réserver vos plats, nous prenons les commandes
jusqu'au mercredi 1 avril.

