

Les Menus 2022 de Bruno Degand

La Boucherie Bruno Degand vous propose ses BUFFETS FROIDS et ses MENUS CHAUDS pour toutes vos festivités, réceptions, communions, baptêmes, mariages, repas d'associations, ...

L'envie de faire de vos repas des instants gourmands...

Tous nos repas sont préparés dans notre atelier à partir de produits frais de première qualité. Nous vous garantissons ainsi une toute grande fraîcheur par le respect de la chaîne du froid. Soyez assuré du plus grand soin que nous apportons à l'élaboration de nos repas et de l'intransigeance dont nous faisons preuve dans le choix et la qualité des matières premières. Telle est la devise de la boucherie Bruno Degand.

Nous nous tenons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire. Il va de soi que nous sommes à votre écoute pour toute modification que vous souhaiteriez apporter à ces menus.

**A commander au moins 10 jours
avant la date prévue**

Prix au 01/01/2022, ce tarif annule les précédents. Tous nos prix sont TVA comprise.

Les plateaux de viandes fraîches

Nous comptons pour les plateaux de viandes 300g/pers et pour les plateaux de raclette garnie : 200g/pers de fromage et 200g/pers de charcuteries.

Fondue de bœuf 1^e choix : coupée ou en bloc.....18,95€/kg

Fondue de bœuf royale (aloyau – mignon – obus) : coupée ou en bloc.....27,00€/kg

Fondue de bœuf filet pur : coupée ou en bloc.....44,00€/kg

Fondue mixte : cubes de bœuf, porc, veau, poulet.....21,30€/kg

Fondue famille : cubes de bœuf, porc, veau, poulet, mini boulettes (3 différentes chapelures), mini chipolata.....18,75€/kg

Fondue mini boulettes : 1 nature et 3 différentes chapelures.....14,70€/kg

Pierrade : fines tranches de bœuf, porc, veau, poulet.....**21,30€/kg**

Pierrade festive : fines tranches d'agneau, canard, bœuf, porc, veau, poulet.....**28,00€/kg**

Gourmet assortiment : côte d'agneau, mini tournedos de bœuf, filet pur de porc, médaillon de veau, blanc de poulet, mini chipolata, mini merguez d'agneau, boudin blanc, mini cordon bleu (2 différentes chapelures), lard frais mariné.....**20,70€/kg**

Gourmet festif : côte d'agneau, magret de canard, mini tournedos de bœuf, finette de porc, mini brochette de porc, médaillon de veau, pitta de volaille, mini cordon bleu (2 différentes chapelures), bûchette ardennaise.....**27,35€/kg**

Gourmet junior : mini chipolata, mini merguez, mini chipolata de volaille, mini cordon bleu (2 différentes chapelures), mini tranche de dinde, mini schnitzel, mini hamburger, boudin blanc.....**18,25€/kg**

Raclette garnie : fromage à raclette et charcuteries fumées : coppa, pancetta, bacon fumé, chorizo, jambon ardennais, noix fumée, lard fumé, lard au jambon, jambon forêt noire, filet d'Ardenne, jambon cuit.....**23,95€/kg**

Cochon, jambon et porchetta cuits à la broche

<u>Cochon à la broche :</u> Prix à la personne (minimum 40 personnes)	De 40 à 60 personnes Sans découpe	A partir de 60 personnes Sans découpe	De 40 à 60 personnes Avec découpe	A partir de 60 personnes Avec découpe
Sans accompagnement	9,60€	8,80€	12,00€	11,15€
<u>Jambon à la broche :</u> Prix à la personne (pas de minimum)				
Sans accompagnement	6,90€		9,10€	
<u>Porchetta : carré de porc enroulé de son lard délicieusement épicé</u> Prix à la personne (minimum 10 personnes)				
Sans accompagnement	9,30€		11,60€	
<u>Les accompagnements :</u> A ajouter au prix de la viande				
Avec accompagnement de crudités : pommes de terre à la sauce ciboulette, pâtes méditerranéennes, taboulé à l'orientale, princesses à la vinaigrette moutarde, tomates préparées, carottes	+ 8,05€		+ 8,50€	

râpées et chou blanc en salade, chou-fleur nature, mayonnaise, ketchup, vinaigrette, mini sandwich		
Avec frites fraîches précuites et mayonnaise	+ €	+ €
Avec gratin dauphinois 250g	+ 2,80€	+ 3,00€
Avec grenailles à la fleur de sel et romarin 250g	+ 2,50€	+ 2,65€
Avec 1 PDT en chemise et beurre maître d'hôtel	+ 2,30€	+ 2,45€
Avec purée de PDT 250g	+ 1,75€	+ 1,85€
Avec salade verte, tomate et vinaigrette	+ 3,30€	+ 3,50€
Avec 2 légumes chauds : tatin de chicons et poêlée de légumes oubliés	+ 6,80€	+ 7,20€
Avec sauce au miel 80g	+ 2,00€	+ 2,10€
Avec sauce à la moutarde 80g	+ 2,00€	+ 2,10€
Avec sauce archiduc 80g	+ 2,00€	+ 2,10€

⇒ Un forfait de 21,00€ par bouteille de gaz prêtée sera demandé.

⇒ L'huile à chaud pour les friteuses n'est pas comprise dans ces prix : 3,30€/litre.

⇒ Les frites fraîches sont à cuire par vos soins.

Service traiteur froid

Le Buffet Campagnard

- Jambon cuit dégraissé
- Pâté à l'ancienne cuit au four
- Saucisson de Paris
- Filet de poulet aux fines herbes
- Pain de veau à la provençale
- Salami Kalabasja
- Demi-œuf
- Accompagnement de crudités : pommes de terre à la sauce ciboulette, pâtes méditerranéennes, taboulé à l'orientale, princesses à la vinaigrette moutarde, tomates préparées, carottes râpées et chou blanc en salade, chou-fleur nature, mayonnaise, ketchup, vinaigrette, mini sandwich.....**15,70€/pers**

Le Buffet Gourmand

- Jambon de Parme et son melon de Cavaillon
- Jambon cuit aux asperges
- Filet de poulet aux fines herbes
- Pâté à l'ancienne cuit au four

- Rosbif cuit
- Salami Kalabasja
- Œuf mimosa
- Accompagnement de crudités : pommes de terre à la sauce ciboulette, pâtes méditerranéennes, taboulé à l'orientale, princesses à la vinaigrette moutarde, tomates préparées, carottes râpées et chou blanc en salade, chou-fleur nature, mayonnaise, ketchup, vinaigrette, mini sandwich.....**19,30€/pers**

Le Buffet Réception

- Saumon rose en belle-vue
- Tomate aux véritables crevettes grises fraîches
- Pêche au thon
- Saumon fumé
- Jambon de Parme et son melon de Cavaillon
- Jambon à l'os
- Filet de poulet aux fines herbes
- Pâté à l'ancienne cuit au four et sa confiture d'oignons
- Rosbif cuit
- Rôti de porc cuit maison
- Œuf mimosa
- Accompagnement de crudités : pommes de terre à la sauce ciboulette, pâtes méditerranéennes, taboulé à l'orientale, princesses à la vinaigrette moutarde, tomates préparées, carottes râpées et chou blanc en salade, chou-fleur nature, mayonnaise, sauce cocktail, vinaigrette, mini sandwich.....**37,25€/pers**

Options à ajouter sur les Buffets

- Tomate aux véritables crevettes grises fraîches : + **10,15€**
- Pêche au thon : + **1,40€**

Liste des Accompagnements

- Pommes de terre à la sauce ciboulette
- Pommes de terre à la mayonnaise
- Salade de pommes de terre à l'aïoli
- Pommes de terre à la piémontaise
- Pommes de terre – haricots verts – œuf cuit dur – vinaigrette à la moutarde
- Pâtes méditerranéennes
- Pennes au pesto verde
- Farfalle au poulet et ananas sauce au curry
- Pâtes grecques au vinaigre balsamique blanc et feta
- Pâtes au jambon
- Taboulé à l'orientale
- Riz cantonais
- Coleslaw
- Princesses à la vinaigrette moutarde
- Choux-fleurs à la mayonnaise
- Tomates préparées

- Tomates et mozzarella à l'huile d'olive et basilic
- Carottes râpées
- Concombres vinaigrette aux échalotes
- Salade de betteraves rouges
- Salade verte
- Salade iceberg

En cas de modifications de l'« accompagnement de crudités », possibilité de supplément de prix.

Le Buffet Fromage (repas)

- 9 sortes de fromage 250g (choix à définir)
- Fruits frais (raisins blancs et noirs, bananes, melons, ananas, kiwis, poires, fraises, figues, mandarines)
- 2 minis sandwiches et 1 pain aux noix
- 1 beurre individuel 10g
- Salade de chêne aux noix, vinaigrette balsamique
- Cornichons et oignons.....**15,90€/pers**

Assiette individuelle froide

Assiette froide n°1

Jambon cuit dégraissé, rosbif cuit, rôti de porc cuit maison, filet de poulet aux fines herbes, pain de veau à la provençale, pâté à l'ancienne cuit au four, demi-oeuf, pomme-de-terre à la mayonnaise, pâtes méditerranéennes, salade verte, coleslaw, émincé de tomate, mayonnaise.....**13,75€/pers**

Assiette froide n°2

Jambon cuit dégraissé, saucisson de Paris, rôti de porc cuit maison, filet de poulet persillé aux fines herbes, pain de veau à la provençale, pâté à l'ancienne cuit au four, demi-oeuf, pomme-de-terre à la mayonnaise, pâtes méditerranéennes, salade verte, coleslaw, émincé de tomate, mayonnaise.....**12,90€/pers**

Assiette froide n°3

Jambon cuit dégraissé, pain de viande, filet de poulet aux fines herbes, rôti de porc cuit maison, pâté à l'ancienne cuit au four, saucisson au jambon, demi-oeuf, pomme-de-terre à la mayonnaise, pâtes méditerranéennes, salade verte, coleslaw, émincé de tomate, mayonnaise.....**12,70€/pers**

Assiette froide n°4

Jambon de Parme et son melon, jambon ardennais fumé, pain de viande, salami fermier, jambon cuit dégraissé, rosbif cuit, demi-oeuf, pomme-de-terre à la mayonnaise, pâtes méditerranéennes, salade verte, coleslaw, émincé de tomate, mayonnaise.....**15,00€/pers**

Assiette froide n° 5

Tomate aux véritables crevettes grises fraîches, pêche au thon, saumon fumé, pâté à l'ancienne cuit au four, jambon cuit dégraissé, rosbif cuit, jambon de Parme et son melon, demi-oeuf, pomme-de-terre à la mayonnaise, pâtes méditerranéennes, salade verte, coleslaw, émincé de tomate, mayonnaise.....**27,00€/pers**

Assiette froide n°6

Saumon rose en belle-vue, pêche au thon, saumon fumé, jambon cuit dégraissé, saucisson de Paris, pâté à l'ancienne cuit au four, pain de veau à la provençale, demi-oeuf, pomme-de-terre à la mayonnaise, pâtes méditerranéennes, salade verte, coleslaw, émincé de tomate, sauce cocktail.....**22,95€/pers**

Barbecue et crudités

BBQ 1

- Saucisse barbecue 100g
- Brochette de porc marinée ou nature 100g
- Lard frais mariné ou nature 100g
- Brochette de dinde marinée ou nature 100g
- Merguez d'agneau 75g
- Accompagnement de crudités : pommes de terre à la sauce ciboulette, pâtes méditerranéennes, taboulé à l'orientale, princesses à la vinaigrette moutarde, tomates préparées, carottes râpées et chou blanc en salade, chou-fleur nature, mayonnaise, ketchup, vinaigrette, mini sandwich.....**14,40€/pers**

BBQ 2

- Brochette de bœuf marinée 120g
- Saucisse barbecue 100g
- Boudin blanc 150g
- Lard mariné 100g
- Accompagnement de crudités : pommes de terre à la sauce ciboulette, pâtes méditerranéennes, taboulé à l'orientale, princesses à la vinaigrette moutarde, tomates préparées, carottes râpées et chou blanc en salade, chou-fleur nature, mayonnaise, ketchup, vinaigrette, mini sandwich.....**14,95€/pers**

BBQ 3

- Saucisse barbecue 150g
- Brochette de porc marinée ou nature 150g
- Lard frais mariné ou nature 120g
- Accompagnement de crudités : pommes de terre à la sauce ciboulette, pâtes méditerranéennes, taboulé à l'orientale, princesses à la vinaigrette moutarde, tomates préparées, carottes râpées et chou blanc en salade, chou-fleur nature, mayonnaise, ketchup, vinaigrette, mini sandwich.....**12,95€/pers**

BBQ 4

- Jambon à l'os cuit mariné au miel 300g
- Accompagnement de crudités : pommes de terre à la sauce ciboulette, pâtes méditerranéennes, taboulé à l'orientale, princesses à la vinaigrette moutarde, tomates préparées, carottes râpées et chou blanc en salade, chou-fleur nature, mayonnaise, ketchup, vinaigrette, mini sandwich.....**15,70€/pers**

BBQ 5

- Brochette d'agneau marinée 100g
- Rumsteck de bœuf mariné 120g
- Saucisse barbecue 100g
- Braisaade de canard marinée 80g
- Accompagnement de crudités : pommes de terre à la sauce ciboulette, pâtes méditerranéennes, taboulé à l'orientale, princesses à la vinaigrette moutarde, tomates préparées, carottes râpées et chou blanc en salade, chou-fleur nature, mayonnaise, ketchup, vinaigrette, mini sandwich.....**17,60€/pers**

BBQ ENFANT 6

- Chipolata 75g
- Boudin blanc 150g
- 50% accompagnement crudités.....**7,60€/pers**
-

Formule Sandwich

Pain Surprise

Mini sandwich entier garni et beurré placé dans un grand pain.

Charcuterie

Américain préparé à la sauce
Jambon maison
Gouda jeune
Pâté crème
Salade de viande

1kg : 36,60€/pièce (20 pc)
2kg : 73,20€/pièce (45pc)

Poisson

Saumon fumé
Salade de crevettes grises
Thon mayonnaise
Crabe

1kg : 59,60€/pièce (20 pc)
2kg : 119,20€/pièce (45pc)

Mixte

Poisson
Charcuterie

1kg : 48,10€/pièce (20 pc)
2kg : 96,20€/pièce (45pc)

Le Buffet Sandwich

Grand demi sandwich garni et beurré.

- 2,10€/pièce :**
- Salade de poulet (curry – échalote)
 - Hâte levée
 - Pâté au choix (crème - chef - maison)
 - Salade de viande
 - Américain préparé (à la sauce ou à l'ancienne)
 - Haché maison
 - Gouda jeune
- 2,75€/pièce :**
- Salade de crabe
 - Salade de thon cocktail
 - Jambon cuit
 - Salade de thon mayonnaise
 - Jambon ardennais fumé
 - Salami Kalabasja
 - Jambon de Parme
- 4,75€/pièce :**
- Salade de crevettes grises
 - Saumon fumé

Le Plateau « Mini ½ Sandwich Garni »

Demi mini pain garni et beurré.

Garniture I : américain à la sauce, poulet curry, poulet échalote, salade de viande, pâté crème, gouda.....**1,65€/pièce**

Garniture II : jambon maison, thon mayonnaise, thon cocktail, crabe, Boursin, rillettes de jambon fumé, jambon de

Parme.....**2,10€/pièce**

Garniture III : saumon fumé, salade de crevettes grises.....**3,65€/pièce**

Le Plateau de Luxe « Mini Sandwich Garni »

Mini pain entier en forme de triangle ou d'ovale garni et beurré sur un plateau, décoré avec des mini brochettes de fruits ou légumes.

Garniture I : américain à l'ancienne, poulet curry, salade de viande, pâté crème, pâté maison, hâte levée.....**3,70€/pièce**

Garniture II : jambon maison, rosette de Lyon, thon cocktail, crabe, rillettes de jambon fumé, jambon ardennais fumé, camembert, Boursin.....**4,30€/pièce**

Garniture III : saumon fumé, salade de crevettes grises.....**5,50€/pièce**

Service traiteur chaud

Les Mises en Bouche

LES CHAUDS :

La boîte de zakouskis artisanaux (18 pièces – bolognaise/jambon-fromage/crevettes grises/vol-au-vent/chèvre-lardons-miel/saumon fumé).....**22,50€/la boîte**

Petite saucisse au lard fumé.....**1,25€/pièce**

Pruneau au Porto enrobé de lard fumé.....**1,25€/pièce**

Mini pizza apéro.....**1,55€/pièce**

Mini coquille St Jacques.....**2,55€/pièce**

LES FROIDS :

Mini brochette tomate/mozzarella/basilic.....**2,10€/pièce**

Boule de melon au jambon de Parme.....**2,10€/pièce**

Saltufo (80g – salami aux truffes enrobé de Parmesan).....**5,00€/pièce**

Les Potages

Crème de champignons de Paris.....**8,60€/litre**

Velouté de courgettes au Boursin.....**8,60€/litre**

Suprême de carottes au miel.....**8,60€/litre**

Potage au cresson.....**8,60€/litre**

Crème de chou-fleur et brocoli.....**8,60€/litre**

Velouté de tomates.....**8,60€/litre**

Potage aux potirons.....**8,60€/litre**

Potage au cerfeuil.....**8,60€/litre**

Velouté d'asperges blanches.....**8,60€/litre**

Crème de chicons.....**8,60€/litre**

Les Entrées Froides

Duo de pâté (maison et à la bière Kluiz) et sa confiture d'oignons.....	6,50€/pers
Tomate aux crevettes grises et sa garniture (tomate aux crevettes grises, pêche au thon, saumon fumé).....	16,40€/pers
Saumon rose écossais en belle-vue et ses frivolités.....	18,65€/pers
Le quatuor de poissons (saumon rose en belle-vue, tomate aux crevettes grises, pêche au thon, saumon fumé).....	21,50€/pers
Duo de la mer (saumon rose en belle-vue et tomate aux crevettes grises).....	17,40€/pers
Foie gras de canard 97%, confiture d'oignons, brioche pur beurre.....	19,00€/pers
Demi-homard à la nage et ses crevettes grises sur petites fraîcheurs (MINIMUM 2 PERS – ½ = 500g).....	Prix du jour

Les Entrées Chaudes

Croquette au Parmesan (70g).....	2,30€/pièce
Croquette au jambon (65g).....	2,30€/pièce
Croquette de volaille (65g).....	2,30€/pièce
Croquette aux crevettes grises (40% - 65g).....	4,30€/pièce
Bouchée à la reine fermière (150g).....	4,00€/pers
Rouleau au fromage et au jambon (150g).....	3,95€/pers
Filet de sole roulé à l'ostendaise (3pc).....	12,30€/pers
Filet de sole roulé sauce homardine (3pc).....	12,30€/pers
Coquille Saint-Jacques (190g).....	12,30€/pers
Scampi beurre à l'ail (9 pièces).....	11,55€/pers
Scampi et jambon de Parme sauce tomatée (9 pièces).....	11,55€/pers
Noix de ris de veau de cœur sauce aux champignons de Paris dans sa croûte dorée (180g).....	19,50€/pers

Les Plats Consistants

Tous nos plats consistants sont accompagnés de 2 légumes : tatin de chicons et poêlée de légumes oubliés

Pavé de dinde, sauce aux champignons de Paris.....	13,90€/pers
Filet pur de porc, sauce choron.....	14,00€/pers
Demi pintadeau, sauce chasseur.....	18,40€/pers
Caille désossée farcie au foie gras, sauce aux raisins blancs.....	18,90€/pers
Filet de pintade, sauce ardennaise.....	22,00€/pers
Magret de canard français, sauce au poivre vert.....	24,00€/pers
Filet pur de veau, sauce brune au Roquefort.....	28,70€/pers
Filet d'agneau, sauce au miel.....	33,40€/pers
Ris de veau de cœur grillé, sauce aux champignons de Paris.....	36,50€/pers

Les Accompagnements

Gratin dauphinois (250g).....	2,80€/pers
Croquette de pomme de terre fraîche.....	0,40€/pièce
Pomme de terre au four Macaire.....	14,70€/kg
Pomme de terre au four farcie au cresson.....	14,70€/kg
Pomme de terre au four farcie aux truffes noires.....	19,70€/kg
2 légumes : tatin de chicons et poêlée de légumes oubliés.....	6,80€/pers

Accompagnement de crudités : pommes de terre à la sauce ciboulette, pâtes méditerranéennes, taboulé à l'orientale, haricots verts, tomates préparées, carotte et chou blanc râpés en salade, chou-fleur nature, mayonnaise, ketchup, vinaigrette, mini sandwich.....**8,05€/pers**

Le Plateau de Fromage

6 sortes de fromage pour le dessert / +/- 110g garni de fruits frais.....**7,50€/pers**

Petit pain.....**0,45€/pièce**

Pain aux noix.....**1,05€/pièce**

Détail poids de l'accompagnement crudités :

pommes de terre à la sauce ciboulette 120g, pâtes méditerranéennes 120g, taboulé à l'orientale 80g, princesses à la vinaigrette moutarde 70g, tomates préparées 1/2pc, carottes râpées et chou blanc en salade 70g, chou-fleur nature 70g, mayonnaise, ketchup, vinaigrette, mini sandwich 1pc