

# CARTE TRAITEUR

Prix par personne (minimum 10 pers.)

## POISSONS

Filet de sole sauce fruits de mer	7,80 €
Blanquette de cabillaud et St Jacques au Muscadet	8,20 €
Paupiette de saumon à la fondue de poireaux	7,80 €
Pavé de saumon à l'oseille	7,50 €
Dos de cabillaud sauce girolles	7,90 €
Filet de Sandre sauce Noilly Prat	8,70 €
Mousseline de poisson aux St Jacques	8,50 €
Dos de flétan miel et citron	8,70 €

## PLATS UNIQUES

Couscous	8,50 €
Paëlla	9,50 €
Choucroute	7,50 €
Baeckeofe (viande ou volaille)	8,50 €
Baeckeofe de poisson (St Jacques, lotte, saumon, cabillaud)	11,60 €
Cassoulet	7,80 €
Cassoulet au confit de canard	8,60 €
Lasagnes	6,50 €
Tartiflette	6,00 €
Tofaye vosgienne	8,70 €
Porcelet farci rôti (minimum 15pers.)	6,50 €
avec légumes	9,00 €
Raclette (charcuterie et fromage)	8,00 €

## SALADE et FROMAGE

3,50 €

## TARIFS 2021



**LEMAIRE**

**3 Rue Camille Sandré**

**88300 Neufchâteau**

**0329940119**

***contact@boucherie-lemaire.fr***

***https://boucherie-lemaire.fr***

Livraison : 30€ ( gratuite à partir de 40 pers.) dans un rayon de 30km

*Prix par personne (minimum 10 pers)*

## **ENTREES FROIDES**

Salade landaise	4,80 €
Salade vosgienne	3,90 €
Crudités	3,00 €
Charcuterie	3,40 €
Pâté en croûte	2,50 €
Aspic de saumon et fruits de mer	3,80 €
Terrine de St Jacques et garniture	6,20 €
Terrine de sandre aux asperges vertes	6,20 €
Assiette gourmande	14,00 €
Millefeuille de saumon et garniture	7,80 €
Foie gras de canard et ses toasts	8,90 €
Saumon bellevue <i>(minimum 12 personnes)</i>	8,00 €

## **ENTREES CHAUDES**

Tourte lorraine	3,90 €
Quiche lorraine	2,80 €
Bouchée à la reine	6,50 €
Feuilleté au jambon	3,50 €
Tourte aux ris de veau et petits légumes	6,40 €
Tourte de canard aux cèpes et foie gras	5,90 €
Tourte néocastrienne	4,20 €
Cassolette de grenouilles, sauce Chablis	6,50 €
Quiche de fruits de mer et saumon fumé	4,80 €
Quiche de saumon et épinards à l'oseille	4,50 €
Croustade de fruits de mer safranée	5,90 €
Coquille St Jacques	6,90 €
Cassolette de lotte et St Jacques à la fondue de poireaux	8,70 €

## **VIANDES *(légumes au choix compris)***

Coq au Riesling	8,00 €
Coq au vin rouge	7,50 €
Lapin chasseur ou à la moutarde	8,10 €
Cuisse de canard au poivre vert ou aux cèpes	8,00 €
Cuisse de canard farcie aux légumes	8,80 €
Cuisse de canette aux girolles	7,50 €
Filet de canard au poivre vert	8,50 €
Emincés de volaille, sauce morilles	7,70 €
Poulet basquaise	7,50 €
Jambon braisé au Madère ou Chablis ou Porto	7,50 €
Joues de porc, sauce vigneronne ou normande	7,90 €
Filet mignon de porc (poivre vert, Riesling ou girolles)	7,80 €
Faux filet, sauce forestière	8,80 €
Noix de veau forestière	9,20 €
Suprême de pintade au vin jaune	8,50 €
Blanquette de veau	8,10 €
Souris d'agneau confites miel et thym	9,80 €
Cuissot de porcelet confit, sauce paysanne	8,50 €

## **ACCOMPAGNEMENTS :**

Pomme de terre sautées
Gratin dauphinois
Flan de légumes
Flan de courgettes
Fagots de haricots verts
Poêlée de champignons
Tomate à la provençale
Spaetzles
Jardinière de légumes
Riz aux amandes