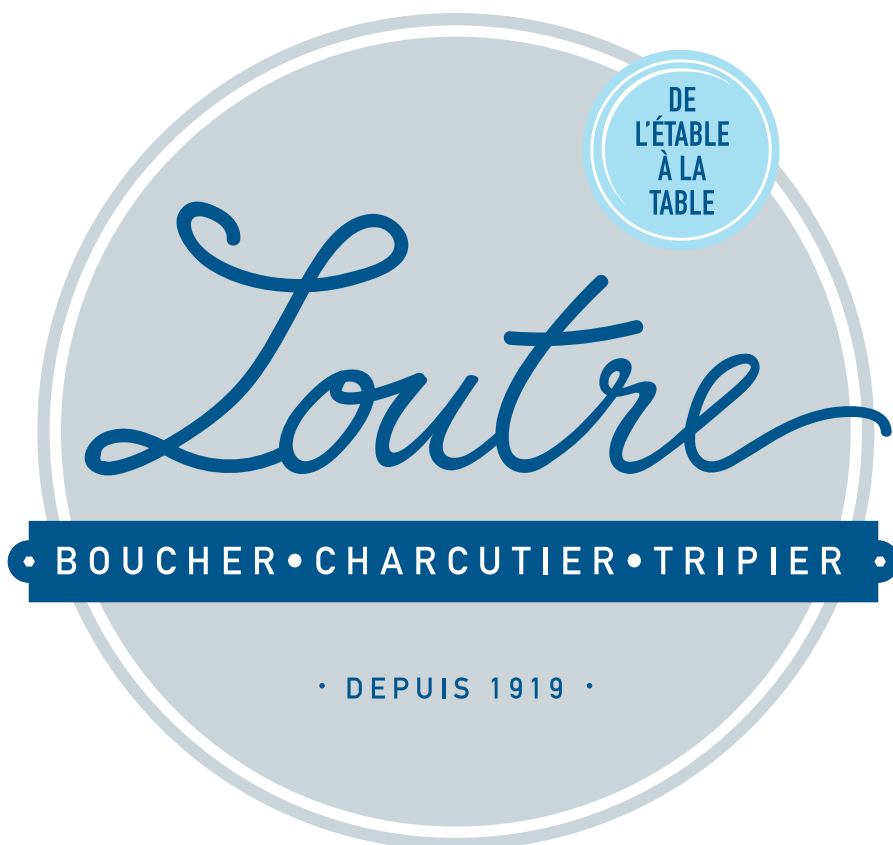


# Menu



26 Place Louis & André Delannoy • 62920 Gonnehem  
**03 21 57 33 43 • [boucherieloutre.fr](http://boucherieloutre.fr)**

*Votre artisan vous propose*

*Tarif au 12 octobre 2017*



## *Les Pains Surprises*

. Charcuterie .....	26,50 €
. Charcuterie Fromage .....	28,50 €
. Charcuterie Saumon Fumé .....	31,50 €
. Saumon Fumé .....	35,50 €

*Environ 60 toasts pour 10 à 12 personnes*

*Délai de commande : 6 jours*

## *Les petits pains lunches*

*Spécial vin d'honneur*

. Petits pains lunches jambon beurre .....	1,06 € la pièce
. Petits pains lunches au pâté de foie à l'ancienne ..	0,98 € la pièce
. Petits pains lunches à la rilette pur porc .....	0,98 € la pièce
. Petits pains lunches au fromage (mimolette beurre)	0,98 € la pièce
. Petits pains lunches au fromage (emmental beurre)	0,98 € la pièce
. Petits pains lunches au surimi crabe .....	0,98 € la pièce
. Petits pains lunches au thon mayonnaise .....	0,98 € la pièce

*Délai de commande : 3 jours - Quantité minimale : 10 personnes*

## *Les Entrées Froides*

*Nous consulter*

## *Les Entrées Chaudes*

*Nous consulter*

## Les Plats Uniques

. Couscous (Poulet ou Agneau) + Merguez .....	6,50 €
. Couscous Boulette (boulette de Kefta) + Merguez .....	6,50 €
. Couscous Royal (Poulet + Agneau) + Merguez .....	7,50 €
. Cassoulet Classique .....	6,50 €
. Cassoulet Royal (avec jambonneau de Porc) .....	7,50 €
. Choucroute Classique .....	6,50 €
. Choucroute Royale (avec Jambonneau de Porc) .....	7,50 €
. Paëlla (part de 600 grs environ à 12,50 € le kg) .....	7,50 €
. Tartiflette Savoyarde (au Reblochon) .....	5,90 €
. Tartiflette du Ch'ti (Maroilles + Reblochon) .....	6,10 €
. Lasagnes à la Bolognaise (500gr).....	5,90 €
. Lasagnes de Saumon (400gr).....	6,90 €
. Spaghettis ou Tagliatelles à la Bolognaise .....	5,30 €
. Hachis à la Bolognaise (part de 450 grs environ à 11,60 € le kg) .....	5,20 €
. Hachis Parmentier (Hachis Bolognaise + Purée) .....	5,30 €
. Langue de Bœuf en Sauce (sans légumes) (part de 750 grs environ) ..	5,60 €
. Rognons Cuisinés (sans légumes) (part de 400 grs environ à 13,90 € le kg) .	5,60 €
. Jambon cuisiné au Champagne (sans légumes) .....	7,30 €
. Pomme de Terre Paysanne .....	1,90 €

Délai de commande : 8 jours - Quantité minimale : 10 personnes

## Plateau de Fromages

. Plateau Tradition & Région .....	4,80 € la part
variétés de fromages traditionnels et de notre Région des Hauts-de-France	

Délai de commande : 6 jours - Quantité minimale : 20 pers



# *Les Buffets Froids*

*Nous vous proposons plusieurs formules qui vous permettent de composer vous-même votre menu.*

*En effet, il vous suffit de cocher les variétés que vous désirez déguster.*

*Le choix évolue selon le nombre de convives.*

## **Conditions générales**

### ***Délai de commande :***

*2 semaines avant la date du repas*

### ***Délai de paiement :***

*50% à la commande,*

*50% 1 semaine avant la date du repas*

*Les tickets restaurant, chèques, espèces et cartes bancaires sont acceptés.*

### ***Délai de retour :***

*La restitution du matériel se fera par vos soins dans les 3 jours suivant la réception, les manquants et les casses seront facturés.*

*(20€ plat ou saladier, 90€ le miroir ou présentoir)*

### ***Quantité minimale :***

*15 personnes*

### ***Effectif de repas :***

*1 part d'adulte correspond à 2 parts d'enfants de moins de 14 ans*

### ***Livraison :***

*Le samedi ou en semaine de 8h00 à 19h00 tarif forfaitaire de 40€*

*Le dimanche et les jours fériés de 9h00 à 12h30 tarif forfaitaire de 60€*

*Livraison dans un rayon de 30 Km, au delà nous consulter.*

*Numéros pour nous contacter hors des horaires du magasin :*

*06 13 27 11 40 ou 06 17 13 07 18*

Nom et adresse complète :

Téléphone (joignable le jour du repas) :

Montant de l'acompte reçu :

Date:

Mode de règlement :

Date et heure de livraison / enlèvement :

Adresse de livraison :

## *Le Buffet « Kit »*

Nombre de personnes \_\_\_\_\_ x 7,50 €/pers

***Cette formule n'est pas présentée sur plat mais seulement conditionnée et emballée prête à être dressée par le client.***

### CHARCUTERIES ET VIANDES

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Saucisson          | <input type="checkbox"/> Cuisse de Poulet Cuite |
| <input type="checkbox"/> Mortadelle         | <input type="checkbox"/> Fromage de Tête        |
| <input type="checkbox"/> Pâté de Foie       | <input type="checkbox"/> Jambon Blanc           |
| <input type="checkbox"/> Rillettes Pur Porc |   |

### CRUDITÉS ET LÉGUMES

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Macédoine de Légumes | <input type="checkbox"/> Pomme de Terre  |
| <input type="checkbox"/> Carotte Râpée        | <input type="checkbox"/> Taboulé         |
| <input type="checkbox"/> Céleris              | <input type="checkbox"/> Salade de Pâtes |
| <input type="checkbox"/> Betterave Rouge      |  |

<i>Convives</i>	<i>VIANDES</i>	<i>LEGUMES</i>	<i>Convives</i>	<i>VIANDES</i>	<i>LEGUMES</i>
<i>10 à 30</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>60 à 90</i>	<i>6</i>	<i>6</i>
<i>30 à 60</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>90 et plus</i>	<i>7</i>	<i>7</i>

<i>Nom et adresse complète :</i>		
<i>Téléphone (joignable le jour du repas) :</i>		
<i>Montant de l'acompte reçu :</i>	<i>Date:</i>	<i>Mode de règlement :</i>
<i>Date et heure de livraison / enlèvement :</i>		
<i>Adresse de livraison :</i>		

## *Le Buffet Froid Campagnard*

*Nombre de personnes \_\_\_\_\_ x 11,20 €/pers*

### *CHARCUTERIES*

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> <i>Saucisson</i>                  | <input type="checkbox"/> <i>Mortadelle</i>         |
| <input type="checkbox"/> <i>Terrine de Pâté Campagnard</i> | <input type="checkbox"/> <i>Rillettes Pur Porc</i> |
| <input type="checkbox"/> <i>Pâté de Foie</i>               | <input type="checkbox"/> <i>Pâté de Viande</i>     |

### *VIANDES*

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> <i>Cuisse de Poulet Cuite</i> | <input type="checkbox"/> <i>Rôti de Porc Cuit</i> |
| <input type="checkbox"/> <i>Fromage de Tête</i>        | <input type="checkbox"/> <i>Jambon de Dinde</i>   |
| <input type="checkbox"/> <i>Jambon Torchon</i>         | <input type="checkbox"/> <i>Jambon Blanc</i>      |

### *CRUDITÉS*

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> <i>Macédoine de Légumes</i> | <input type="checkbox"/> <i>Betterave Rouge</i> |
| <input type="checkbox"/> <i>Carotte Râpée</i>        | <input type="checkbox"/> <i>Céleris</i>         |

### *LÉGUMES*

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> <i>Pomme de Terre Persillée</i> | <input type="checkbox"/> <i>Taboulé</i>                |
| <input type="checkbox"/> <i>Salade de Pâtes</i>          | <input type="checkbox"/> <i>Haricot Vert en Salade</i> |

### *SAUCES*

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> <i>Mayonnaise</i> | <input type="checkbox"/> <i>Ketchup</i>  |
| <input type="checkbox"/> <i>Béarnaise</i>  | <input type="checkbox"/> <i>Moutarde</i> |

<i>Convives</i>	<i>Charcuteries</i>	<i>Viandes</i>	<i>Crudités</i>	<i>Légumes</i>	<i>Sauces</i>	<i>Convives</i>	<i>Charcuteries</i>	<i>Viandes</i>	<i>Crudités</i>	<i>Légumes</i>	<i>Sauces</i>
<i>15 à 25</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>50 à 70</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>4</i>
<i>25 à 35</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>70 à 100</i>	<i>5</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>4</i>
<i>35 à 50</i>	<i>4</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>100 et +</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>4</i>

Nom et adresse complète :

Téléphone (joignable le jour du repas) :

Montant de l'acompte reçu :

Date:

Mode de règlement :

Date et heure de livraison / enlèvement :

Adresse de livraison :

## Le Buffet Froid Familial

Nombre de personnes \_\_\_\_\_ x 14,20 €/pers

### CHARCUTERIES

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Saucisson à l'Ail              | <input type="checkbox"/> Mortadelle                    |
| <input type="checkbox"/> Saucisse Sèche                 | <input type="checkbox"/> Salami                        |
| <input type="checkbox"/> Terrine de Pâté Campagnard     | <input type="checkbox"/> Rillettes Pur Porc            |
| <input type="checkbox"/> Terrine à la Bière des 3 Monts | <input type="checkbox"/> Terrine « à Fernand »         |
| <input type="checkbox"/> Terrine au Poivre Vert         | <input type="checkbox"/> Terrine aux Piments           |
| <input type="checkbox"/> Pâté de Foie à l'ancienne      | <input type="checkbox"/> Pâté de Viande                |
| <input type="checkbox"/> Pâté à l'Echalote              | <input type="checkbox"/> Pâté de Lapin                 |
| <input type="checkbox"/> Jambon Cru Italien             | <input type="checkbox"/> Langue de Bœuf en vinaigrette |

### VIANDES

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Rôti de Bœuf Cuit    | <input type="checkbox"/> Bœuf Persillade      |
| <input type="checkbox"/> Rôti de Porc Cuit    | <input type="checkbox"/> Potjevlesch          |
| <input type="checkbox"/> Filet de Poulet Cuit | <input type="checkbox"/> Pilon de Poulet Cuit |
| <input type="checkbox"/> Veau Farci           | <input type="checkbox"/> Jambon de Dinde      |
| <input type="checkbox"/> Jambon Torchon       | <input type="checkbox"/> Jambon Blanc         |

Convives	Charcuteries	Viandes	Convives	Charcuteries	Viandes
15 à 25	3	2	50 à 70	4	4
25 à 35	3	3	70 à 100	5	4
35 à 50	4	3	100 et +	5	5

# Le Buffet Froid Familial

## CRUDITÉS

- Macédoine de Légumes*
- Carotte Râpée*
- Champignons à la Grecque*
- Concombres à la Crème*
- Betterave Rouge*
- Céleris*
- Champignons aux Fines herbes*
- Tomate en Vinaigrette*

## LÉGUMES

- Pomme de Terre Persillée*
- Taboulé Traditionnel*
- Haricot Vert en Salade*
- Taboulé Oriental (raisin & menthe)*

## SALADES COMPOSÉES

- Gambas à la Mandarine*  
(Gambas, mandarine, courgettes, carottes, poivrons, raisin, sauce yaourt)
- Printanière*  
(Carottes, céleris, maïs)
- Tartare Provençal aux Épices*  
(Courgettes, concombres, poivrons jaunes et rouges, oignons, épices)
- Exotique*  
(Soja, carottes, maïs, pousse de bambou)
- Riz Niçois*  
(Riz, tomates, thon, poivrons, olives, basilic, ciboulette, vinaigrette citron)
- Piémontaise*  
(Pommes de terre, jambon, tomates, œufs, cornichons, persil, mayonnaise)
- Pâtes à la Napolitaine*  
(Pâtes Tortis 3 couleurs, tomate, maïs)

## SAUCES

- Mayonnaise*
- Moutarde*
- Béarnaise*
- Tartare*
- Ketchup*

<i>Convives</i>	<i>Crudités</i>	<i>Légumes</i>	<i>Salades</i>	<i>Sauces</i>	<i>Convives</i>	<i>Crudités</i>	<i>Légumes</i>	<i>Salades</i>	<i>Sauces</i>
<i>15 à 25</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>1</i>	<i>3</i>	<i>50 à 70</i>	<i>4</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>5</i>
<i>25 à 35</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>4</i>	<i>70 à 100</i>	<i>4</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
<i>35 à 50</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>4</i>	<i>100 et +</i>	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>5</i>	<i>5</i>



Nom et adresse complète :

Téléphone (joignable le jour du repas) :

Montant de l'acompte reçu :

Date:

Mode de règlement :

Date et heure de livraison / enlèvement :

Adresse de livraison :

## Le Buffet Froid Sélection

Nombre de personnes \_\_\_\_\_ x 17,50 €/pers

### POISSON

Saumon Rose en pavés

Saumon Fumé en Chiffonnade

### CHARCUTERIES

Saucisson à l'Ail

Mortadelle

Andouille d'Aire

Salami

Saucisse Sèche

Rosette de Lyon

Terrine de Pâté Campagnard

Terrine de Pâté Pruneaux

Terrine à la Bière des 3 Monts

Terrine « à Fernand »

Terrine au Poivre Vert

Terrine aux Piments

Pâté de Foie à l'ancienne

Pâté de Viande

Pâté à l'Echalote

Pâté de Lapin

Rillettes Pur Porc

Rillettes d'Oie

Jambon Cru Italien

Langue de Bœuf en vinaigrette

### VIANDES

Rôti de Bœuf Cuit

Bœuf Persillade

Rôti de Porc Cuit à l'Ail

Carré de porc façon Orloff

Mignon de Porc Bayonne

Potjevlesch

Filet de Poulet Glacé

Pilon de Poulet Cuit

Chaud Froid de Poulet & Canard

Mini Brochette de Filet de Dinde

Veau Farci

Jambon de Dinde

Jambon Torchon

Jambon Blanc

Convives	Poisson	Charcuteries	Viandes	Convives	Poissons	Charcuteries	Viandes
15 à 25	1	2	2	50 à 70	2	3	4
25 à 35	1	2	3	70 à 100	2	4	4
35 à 50	1	3	3	100 et +	2	5	4

# Le Buffet Froid Sélection

## CRUDITÉS

- Macédoine de Légumes*
- Carotte Râpée*
- Champignons à la Grecque*
- Concombres à la Crème*
- Betterave Rouge*
- Céleris*
- Champignons aux Fines herbes*
- Tomate Cerise en Vinaigrette*

## LÉGUMES

- Pomme de Terre Persillée*
- Taboulé Traditionnel*
- Taboulé Vert à la Libanaise*
- Haricot Vert en Salade*
- Taboulé Oriental (raisin & menthe)*
- Taboulé aux Fruits*

## SALADES COMPOSÉES

- Gambas à la Mandarine*  
(Gambas, mandarine, courgettes, carottes, poivrons, raisin, sauce yaourt)
- Norvégienne (Nouilles Savoyennes, saumon, aneth, citron)*
- Printanière (Carottes, céleris, maïs)*
- Waldorf (Céleris, raisin, noix, curry)*
- Tartare Provençal aux Épices*  
(Courgettes, concombres, poivrons jaunes et rouges, oignons, épices)
- Exotique (Soja, carottes, maïs, pousse de bambou)*
- Riz Niçois (Riz, tomates, thon, poivrons, olives, ciboulette, vinaigrette)*
- Piémontaise*  
(Pommes de terre, jambon, tomates, œufs, cornichons, persil, mayonnaise)
- Pâtes à la Napolitaine (Pâtes Tortis 3 couleurs, tomate, maïs)*
- Pâtes du Soleil (Pâtes, tomate, olive, ciboulette)*

## SAUCES

- Mayonnaise*
- Cocktail*
- Béarnaise*
- Tartare*
- Ketchup*
- Moutarde*

<i>Convives</i>	<i>Crudités</i>	<i>Légumes</i>	<i>Salades</i>	<i>Sauces</i>	<i>Convives</i>	<i>Crudités</i>	<i>Légumes</i>	<i>Salades</i>	<i>Sauces</i>
<i>15 à 25</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>1</i>	<i>3</i>	<i>50 à 70</i>	<i>4</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>5</i>
<i>25 à 35</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>4</i>	<i>70 à 100</i>	<i>4</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
<i>35 à 50</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>4</i>	<i>100 et +</i>	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>5</i>	<i>5</i>