

## ACCOMPAGNEMENT

	Prix par Personnes
Riz long étuvé nature	1,80 €
Fagot de haricots au lard fumé	2,50 €
Jardinière de légumes	2,90 €
Champignons à la crème	2,90 €
Ratatouille Niçoise	2,50 €
Polenta à la savoyarde	2,50 €
Gratin de crozets	2,90 €
Pommes dauphines x 3	2,60 €
Gratin dauphinois	2,90 €
Gratin 3 « légumes »	3,30 €
Gratin de cardons	3,30 €



LA QUALITE A VOTRE SERVICE !!

**BOUCHERIE BAFFERT Victorien**

**19 Place de la République**

**38480 PONT DE BEAUVOISIN**

**04.76.37.03.00**

[www.boucherie-baffert.com](http://www.boucherie-baffert.com)

## BOUCHERIE

## BAFFERT VICTORIEN

### TARIFS TRAITEUR

	Prix à la Pièce
Plaque Quiche ou Pizza	25,00 €

### ENTREES

	Prix par Personnes
Assortiments de feuilletés maison x5	1,60 €
francfort-noisette-fromage-olive-noire-anchois	
Brochette melon-jambon cru maison	1,00 €
Brochette tomate cerise-comté	1,00 €
Brochette saucisson sec-saucisson cuit-cornichons	1,00 €
Plateau de saucissons maisons (4 tranches/pers)	1,50 €
Cake salé cocktail x 3	2,80 €
Chèvre/Courgette, Jambon/Olive et Tomate/Mozzarella	
Terrine maison cocktail x 3	2,90 €
Campagne, Canard et Lapin	
Saumon Fumé en Chartreuse et sa Gelée	5,50 €

### PLATEAUX DE CHARCUTERIES

	Prix par Personnes
Assortiments de 5 Charcuteries aux choix	2,20 €

## COMPOSITION SALADES / CRUDITES

	Prix par Personnes
Macédoine de légumes	
Taboulé à l'oriental	
Carottes râpées	
Céleri remoulade	
Duo de crudités (carottes-céleri)	De 2,20 €
Coleslaw (duo carotte-choux)	à 3,50 €
Trio chou, jambon, comté	
Riz niçois	
Tartare de légumes du soleil	
Tartare de tomates	
Salade piémontaise	
Museau de porc à la Lyonnaise	Selon composition
Salade de Perle Marine	

## PLAT COMPLET

	Prix par Personnes
Tartiflette	6,50 €
Croziflette	6,50 €
Couscous (agneau, merguez, poulet)	6,80 €
Paella (porc, poulet, fruit de mer, gambas, calamars....)	7,50 €
Choucroute (knack, carré cuit, saucisson cuit, pomme de terre...)	6,90 €
Petit salé aux lentilles	5,50 €
Cassoulet Landais	6,60 €
Lasagne	6,50 €

## PLAT CHAUD

	Prix par Personnes
Cuisse de canard au poivre vert	6,50 €
Suprême de pintade aux cèpes et Foie Gras	7,00 €
Sauté de Chapon aux morilles et vin jaune	12,50 €
Poulet fermier à la basquaise	6,50 €
Jambon cuit à la chaudière Sauce madère	6,50 €
Diots mijotés au vin blanc et ses oignons	5,00 €
Estouffade de bœuf à la Provençale	6,50 €
Veau maringuo	6,90 €
Blanquette à l'ancienne	6,90 €
Sauté de porc à la crème et aux champignons de Paris	5,00 €
Grenadin de veau aux cèpes	12,50 €
Filet mignon de porc au miel de pays	8,50 €
Sauté de cabri aux morilles <i>selon saison</i>	12,50 €
Civet de cerf, biche ou sanglier <i>selon saison</i>	6,90 €
Civet de chevreuil <i>selon saison</i>	7,90 €

## VIANDES FROIDES

	Prix par Personnes
Cuisse de poulet	2,90 €
Rôti de porc Charcutier	3,20 €
Rôti de veau farci maison	4,00 €
Gigot d'agneau	5,50 €
Rosbif	4,00 €