

CHARCUTIER - TRAITEUR

REPAS - BUFFETS



D. Coufourier
Fabrication Maison Artisanale

ROLLEVILLE

02 35 30 85 89 - Port. 06 80 08 13 67



MENU PITCHOUN 5,50 e

2 toasts
Assiette de charcuterie
Escalope de dinde
Purée à l'ancienne



MENU P'TIT MOME 5,50 e

2 toasts
Cornet de jambon
Roti de porc braisé
Gratin dauphinois

MENU ROUGE 14.05

3 toasts chauds
Cornet de saumon aux asperges
Bouchée à la reine
Filet mignon de porc sauce créole
Pomme de terre en robe du soir
Champignons

MENU ORANGE 18.75

Trio de verrines
Cuisses de grenouille en croute
Enveloppé de rôti de lotte et son fumé
Aiguillette de canard sauce au miel
Gratin dauphinois
Flan de champignons

MENU VERT 15.10

3 toasts chauds
Brochette de st jacques
Magret de canard
Galette de pomme de terre
Fagot de haricots verts et tomate

MENU VIOLET 20.35

Les 3 macarons
Marbré de foie gras de canard
Cassolette st jacques à la cauchoise
Jambon d'york sauce madère
Gratin dauphinois
champignons , tomate chapelure

MENU JAUNE 17.60

Les 3 macarons
Origami de cabillaud
Noix de veau sauce au choix
Gratin dauphinois
Flan de légumes

MENU INDIGO 22.65

3 toasts chauds
La verrine du chef
Cassolette aux ris de veau
Carré d'agneau au crumble
Tatin arlésienne
Pomme de terre en robe du soir

MENU BLEU 18.70

Trio de verrines
Marbré de foie gras
Pavé de bœuf sauce au poivre
Gratin dauphinois
Fagot de haricots verts et tomate

MENU ARC EN CIEL 29.20 e

3 toasts chauds
1/2 queue de langouste flambée sauce whisky
Crème brûlée au foie gras et sa tuile
Pavé d'autruche sauce
Purée à l'ancienne
Flan de légumes et tomate

