

L'AGNEAU

Sauté d'agneau à la provençale
Gigot en croûte sauce poivre

11.00 €
14.00 €

LES ABATS

Tête de veau sauce Gribiche
Langue de bœuf sauce câpres

11.00 €
9.00 €

**TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNEES
DE LEGUMES AU CHOIX**

LES GARNITURES

Pommes duchesses
Gratin dauphinois
Fagots de haricots verts
Tomates à la provençale

Purée de céleri
Pomme de terre en robe des champs
Gratin chou-fleur
Flan de légumes

Les Menus

MINIMUM
4 personnes

menu 1

Terrine de poisson
Croustade forestière
Coq au Riesling
Riz Pilaf
16€/ pers

menu 2

Mi crudités/Mi charcuterie
Bouchée à la reine
Estouffade de bœuf aux petits
oignons et lardons
Tomate à la provençale/Pommes
Duchesse
17€/ pers

Les Menus

MINIMUM
4 personnes

menu 3

Trilogie de saumon fumé
sur assiette garnie
Noix de veau Orloff
sauce champignons
Flan de légumes
1/2 tomate à la provençale
21€/ pers

menu 4

Médaille de saumon
Tourte lorraine au champagne
Fricassé de canard sauce
forestière
Petits légumes
23€/ pers

menu 5

Crudités riches
Feuilleté de sole sauce cre-
vette + timbale riz
Pintade sauce pleurotes
Fagots de haricots verts
Pommes Dauphine
23€/ pers

menu 6

1/2 caille farcie à la mousse de canard
Paupiette de saumon sauce crevettes
Timbale de riz et son fleuron
Filet de porc aux pruneaux
Gratin dauphinois / Fagots de haricots verts
26€/ pers

OPTION : Possibilité de menus complets :
Avec salade, fromages et dessert

menu 7

Terrine de ris de veau et sa garniture
Pavé de sandre sauce oseille
Timbale de riz et son fleuron
Filet de porc sauce pleurottes
Gratin dauphinois
1/2 tomate à la provençale
28€/ pers

menu 8

Assiette gourmande
(foie gras, magret fumé, gésier, saucisson)
Timbale de St Jacques et sa fondue
de poireaux sauce champagne
Filet de veau aux morilles
Pomme de terre en robe des champs
Fagots de haricots verts
33€/ pers

AU CHAROLAIS

BOUCHER
CHARCUTIER

votre Traiteur

Tarif 2019



Qualité

Fait
Maison

Service



Plateau de
charcuterie

MAITRE
ARTISAN

134 Bd de la Rochelle \ BAR LE DUC \ 03.29.76.20.57

ouvert mardi mercredi vendredi samedi 8h-13h et 14h30-19h30
Fermé Lundi / Jeudi 9h30-12h30 / Dimanche 8h-13h

L'apéritif ?

PAIN SURPRISE: (12 personnes) = 60 toasts
Mousse de canard, saumon fumé, rillettes de canard, saucisson sec, jambon sec (charcuterie faite « Maison »)

Prix du pain surprise : 42.00 €

REDUCTIONS SALEES : (5 pièces par personne)
Mini-quiche, mini-pizza, mini tarte fromage, mini-friand, mini-pâté croûte

Prix par personne : 4.40 €

TOAST VARIES : (5 pièces par personnes)
Saumon fumé, mousse de canard, jambon sec et saucisson, rillettes de canard.

Prix par personne : 5.50 €

Nouveau 2019 !

PLATEAU DE CHARCUTERIES : rosette, jambon sec, cervelas, galantine, pâté au choix, fuseau lorrain, saucisse de jambon, cornichons, olives

Prix par personne : 7.00 €

MINI BOUDIN BLANC
et **MINI PRUNEAUX AU LARD** (4 pièces)

Prix par personne : 3.00 €

Nos Entrées Froides

Salade d'asperges au saumon fumé « le Borvo »	11.00 €
Médaille de saumon et sa garniture	8,50 €
Assiette nordique (1/2 médaille saumon, aspic de poisson, saumon fumé, chiffonnade de poisson)	12.50 €
Trilogie de saumon « le Borvo » sur assiette garnie	13.00 €
Caille farcie à la mousse de canard sur lit de crudités	8.50 €
Assiette gourmande (Foie gras, magret fumé, gésiers confits, saucisson cuit, galantine, tomate, salade)	13.00 €
Crudités riches (sur assiette ou plat) (Fond d'artichaut, cœur de palmier, asperge, céleri, carotte, tomate)	6.10 €
Foie gras de canard (sur assiette ou plat)	9.50 €
Melon et son jambon cru d'Ardèche	7.50 €
Terrine de ris de veau et sa garniture	9.50 €
Assiette de mi charcuterie/mi crudités	5.80 €

Nos Entrées Chaudes

Timbale de St-Jacques et sa fondue de poireaux sauce crevettes	10.00 €
Paupiette de saumon sauce crevettes	9.00 €
Pavé de saumon à l'oseille	9.00 €
Filet de loup sauce champagne	9.00 €
Bouchée à la reine	6.00 €
Tourte aux escargots	9.00 €
Tourte lorraine au champagne	8.00 €

Nos Viandes

LES VOLAILLES

	Prix par personne
Fricassé de canard sauce forestière	9.00 €
Emincé de filet de canard aux cèpes	9.50 €
Pintade sauce Pleurotes	9.50 €
Caille à la mirabelle	9.50 €
Cuisse de canard confite	9.00 €

LE BŒUF CHAROLAIS

Filet de bœuf Wellington	18.50 €
Cœur de rumsteack aux deux poivres	11.50 €
Goulasch Hongroise	9.00 €

LE VEAU

Filet de veau aux morilles	14.00 €
Rôti de veau Orloff	11.50 €
Blanquette de veau à l'ancienne	11.50 €
Paupiette de veau et sa garniture forestière	10.50 €

LE PORC

Epaule campagnarde sauce champignons	9.00 €
Jambon en croûte sauce Madère	9.50 €
Filet de porc à l'ananas ou aux pruneaux	10.00 €
Mignon de porc à la mirabelle	11.50 €
Rôti de porc bacon/fromage sauce moutarde	9.50 €

