

Les Buffets

BUFFET RUSTIQUE 10 pers. minimum

Crudités variées (6 sortes)
Charcuterie fine (6 sortes)
Terrine de poissons,
½ médaillon de saumon
Viandes froides (rosbif, poulet, porc)
Condiments et sauces

18.00 € par personne
Dégressif :
de 51 à 80 pers..... 17.00 €
de 81 à 100 pers..... 16.00 €
+ 100 pers..... 15.00 €

BUFFET ECONOMIQUE 15 pers. minimum

Crudités variées (6 sortes)
Charcuterie fine (6 sortes)
½ oeuf en gelée, ½ médaillon de saumon
Terrine de poissons, ½ pâté lorrain
Terrines charcutières (3 sortes)
Viandes froides (rosbif, poulet, porc)
Salade, fromage (Brie, St Nectaire et Chaource)
Condiments et sauces

23.00 € par personne
Dégressif :
de 51 à 80 pers..... 22.00 €
de 81 à 100 pers..... 21.00 €
+ 100 pers..... 20.00 €

BUFFET CAMPAGNARD 25 pers. minimum

Crudités riches (céleri, carotte, taboulé, niçoise, piémontaise, paysanne, tomates, œufs, asperges, fond d'artichaut.)
½ caille farcie à la mousse de canard,
Marquise de jambon de sec et rosette,
Charcuterie fine, terrines charcutières,
Terrine de poisson, terrine de légumes
½ médaillon de saumon et ses crevettes bouquet,
Œuf en gelée (thon, œuf/jambon, bûchette saumon)
Viandes froides (rosbif, poulet, veau)
Salade aux noix et croûtons,
Plateau de fromages (5 sortes)
Condiments et sauces



Les Plats uniques

MINIMUM 8 PERSONNES
Plat en quantité et qualité suffisantes

PAËLLA VALENCIA 18.00 €
Cuisse de poulet, lapin, dinde, porc, chorizo, riz, cocktail de fruits de mer, moules, langoustines, gambas, poisson blanc, petits légumes.

CHOUCROUTE GARNIE 14.00 €
Saucisse à cuire, palette 1/2 sel, lard 1/2 sel, 1 saucisse de Strasbourg, côte fumée sans os, choux « Bio », pommes de terre.

COUSCOUS ROYAL AUX 3 VIANDES 15.00 €
Bœuf, agneau, poulet, merguez, semoule, légumes.

CASSOULET DU CHEF 13.00 €
Haricots blanc à la tomate, lard 1/2 sel, jambonneau 1/2 sel sans os, saucisson cuit, saucisse à cuire fumée.

BAECKOFFE ALSACIEN 14.00 €
Bœuf, porc, agneau, pied de veau, pommes de terre, Riesling.

LASAGNES 10.00 €
Bœuf de Charolles haché à la tomate, pâtes, béchamel, gruyère.

COQ AU VIN + Tagliatelles ou Riz 10.00 €
Morceaux de coq, champignons, sauce bourgogne rouge.

POTEE LORRAINE 10.00 €
Jambonneau 1/2 sel, lard 1/2 sel, saucisse à cuire, palette 1/2 sel, pomme de terre, chou blanc, carottes, navets, haricots blancs.

MOUSSAKA 10.00 €
Bœuf et agneau charollais à la tomate, aubergine à l'huile d'olive, ail, gruyère.

Prix dégressif

de 21 à 50 personnes - 5%
de 51 à 80 personnes - 8%
de 81 à 150 personnes - 10%
de 151 à 200 personnes - 12%
+ 201 personnes - 15%

Tous nos prix sont indiqués sous réserve de prix d'achat stable.

AU CHAROLAIS

BOUCHERIE-CHARCUTERIE
TRAITEUR TRADITIONNEL



AU CHAROLAIS



La

Carte
TRAITEUR

TARIF 2023

Sommaire

- La Carte
- Les Menus
- Les Buffets
- Les Plats Uniques

Rémi Roblot, votre charcutier traiteur et son équipe, mettent leur savoir faire à votre service pour vous garantir des plaisirs gustatifs pour que vos repas soient réussis.

www.aucharolais.com



BOUCHERIE-CHARCUTERIE- TRAITEUR
134 Boulevard de la Rochelle
55000 BAR LE DUC
03.29.76.20 57



L'Apéritif

PAIN SURPRISE: pièce 35 €
pour 10 personnes = 40 toasts, mousse de canard, saumon fumé, rillettes de canard, fuseau lorrain, jambon sec (charcuterie faite « Maison »)

REDUCTIONS SALÉES : par pers 4.40 €
5 pièces par personne, mini-quiche, mini-pizza, mini tarte fromage, mini-friand, mini-pâté croûte

TOAST VARIES : par pers 6.00 €
5 pièces par personnes, saumon fumé, mousse de canard, jambon sec et saucisson, rillettes de canard

PÂTÉ LORRAIN DU CHEF: pièce 3.00 €

PLATEAU DE CHARCUTERIES : par pers 8.50 €
rosette, jambon sec, cervelas, galantine, pâté au choix, fuseau lorrain, saucisse de jambon, cornichons, olives

MINI BOUDIN BLANC par pers 4.00 €
et MINI PRUNEAUX AU LARD 4 pièces

Les Entrées Froides

Salade d'asperges au saumon fumé « le Borvo » 12.00 €
Médaille de saumon et sa garniture *crudités, crevettes* 9,50 €
Assiette nordique 13.50 €
1/2 médaillon saumon, aspic de poisson, saumon fumé
Trilogie de saumon « le Borvo » sur assiette garnie 15.00 €
Pâté en croûte de canard et ses crudités fraîcheur 10,00 €
Caille farcie à la mousse de canard 11.00 €
sur lit de crudités et oeuf de caille
Assiette gourmande "l'incontournable" 15.00 €
Foie gras, magret fumé, gésiers confits, saucisson cuit, galantine, tomate, salade
Crudités riches, tomates, oeuf (sur assiette ou plat) 7.50 €
Fond d'artichaut, cœur de palmier, asperge, céleri, carotte, tomate
Foie gras de canard aux figues sur assiette ou plat 11.00 €
Melon et son jambon cru San Danielle "Nouveauté" 8.50 €
Terrine de ris de veau et sa garniture "Spécialité" 11.00 €
Assiette anglaise 8.50 €

Les Entrées Chaudes

Coquille Saint-Jacques 9.00 €
Timbale de St-Jacques et sa fondue de poireaux sauce crevettes 12.00 €
Paupiette de saumon sauce dieppoise 9.50 €
Feuilleté de sole, sauce crevette 10.00 €
Pavé de saumon à l'oseille 9.50 €
Filet de loup sauce champagne 9.50 €
Cassolette d'escargots aux cèpes 8.50 €
Bouchée à la reine à l'ancienne 7.00 €
Tourte aux escargots et sa fondue de poireaux 9.50 €
Tourte lorraine au champagne et salade 8.50 €
Croustade de ris de veau 10.00 €



Les Viandes

LES VOLAILLES

Prix par pers.

Fricassé de canard sauce forestière 10.00 €
Emincé de filet de canard aux cèpes 11.00 €
Pintade fermière sauce Pleurotes 12.50 €
Caille à la mirabelle 11.00 €
Cuisse de canard confite 10.00 €

LE BŒUF CHAROLAIS

Filet de bœuf Wellington, sauce morilles 20.00 €
Charolais en croûte, sauce morilles 15.00 €
Goulasch aux petits oignons et lardons 9.50 €

LE VEAU

Filet de veau aux morilles 15.00 €
Rôti de veau Orloff 13.00 €
Blanquette de veau à l'ancienne 13.00 €
Paupiette de veau et sa garniture forestière 12.00 €

LE PORC

Epaupe 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 12.50 €
Rôti de porc bacon/fromage sauce moutarde 10.00 €

L'AGNEAU

Épaupe d'agneau à la provençale 12.50 €
Véritable navarin d'agneau 11.00 €

LES ABATS

Tête de veau sauce Gribiche 12.50 €
Langue de bœuf sauce piquante 9.50 €
Tripes à la barisienne "Nouveauté" 8.50 €
Véritable ris de veau aux morilles et son fleuron 15.00 €

TOUTES NOS VIANDES SONT
ACCOMPAGNÉES DE LEGUMES AU CHOIX

Les Garnitures seules

au choix 3.00 €

Purée de céleri
Gratin dauphinois
Pomme de terre en robe des champs
Fagots de haricots verts
Gratin chou-fleur
Tomates à la provençale ou lorraine
Flan de légumes
Trio de légumes



Options :

Prix par pers.

Assiette de 3 fromages 6.00 €
Salade verte, noix et croûtons 2.50 €
Possibilité de desserts pâtisseries,
n'hésitez pas à nous consulter.



Les Menus

Traiteur sur commande,
à partir de 4 personnes.

Menu N°1

Terrine de poisson
Croustade forestière
Coq au Riesling
Riz Pilaf

18€/pers.

Menu N°2

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

20€/pers.

Menu N°3

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

23€/pers.

Menu N°4

Médaille de saumon
Tourte lorraine
au champagne
Fricassé de canard
sauce forestière
Petits légumes

26€/pers.

Menu N°5

Crudités riches
Feuilleté de sole sauce crevette +
timbale riz
Pintade sauce pleurotes
Fagots de haricots verts
Pommes Dauphine

28€/pers.

Menu N°6

sur assiette

Crudités riches
Paupiette de saumon
sauce crevettes
Timbale de riz et son fleuron
Filet de porc aux pruneaux
Gratin dauphinois / Fagots
de haricots verts

27€/pers.

Menu N°7

Terrine de ris de veau et sa garniture
Filet de julienne sauce oseille
Timbale de riz et son fleuron
Blanquette de veau
Gratin dauphinois
1/2 tomate à la provençale

32€/pers.

Menu N°8

Assiette gourmande
(foie gras, magret fumé, gésier, saucisson)
Cassolette de Saint Jacques et son fleuron
Filet de veau aux morilles
Pomme de terre en robe des champs
Fagots de haricots verts

38€/pers.

